UNOLD®



KÜCHENMEISTER

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 78511

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 78511
Stand: Oktober 2012 /nd



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

Instrukcja obsługi Model 78511

EINZELTEILE



1	Schneebesen	Art-Nr. 7851136
2	Knethaken	Art-Nr. 7851138
3	T-Rührhaken	Art-Nr. 7851154
4	Schwenkarm	
5	Entriegelungsknopf	
6	Geschwindigkeitsschalter	
7	Motorblock	
8	Spritzschutz	Art.-Nr. 7851145
9	Rührschüssel	Art.-Nr.7851146
10	Teigschaber	Art.-Nr.7851188
11	Saugfüße	Art.-Nr. 7851104

1	GB	Wire whisk
	F	Fouet
	NL	Garde
	I	Frusta
	E	Varillas batidoras
	CZ	Šlehací metla
	PL	Trzepaczka do piany
2	GB	Kneading hook
	F	Crochet pétrisseur
	NL	Kneedhaak
	I	Gancio impastatore
	E	Gancho de amasar
	CZ	Hnětací hák
	PL	Końcówka do zagniatania
3	GB	T-mixing hook
	F	Crochet plat
	NL	T-menghaak
	I	Gancio mescolatore a T
	E	Varillas mezcladoras en T
	CZ	Míchací hák T
	PL	Końcówka do mieszania w kształcie litery T
4	GB	Swivel arm
	F	Bras pivotant
	NL	Zwenkarm
	I	Braccio rotante
	E	Brazo giratorio
	CZ	Sklopné rameno
	PL	Ramię obrotowe
5	GB	Release button
	F	Bouton de déverrouillage
	NL	Ontgrendelingsknop
	I	Pulsante di sblocco
	E	Botón de desbloqueo
	CZ	Knoflík odblokování
	PL	Przycisk odblokowania
6	GB	Speed switch
	F	Sélecteur de vitesse
	NL	Snelheidsschakelaar
	I	Selettore di velocità
	E	Interruptor de velocidad
	CZ	Přepínač rychlosti
	PL	Przełącznik prędkości
7	GB	Motor block
	F	Bloc moteur
	NL	Motorblok
	I	Blocco motore
	E	Bloque de motor
	CZ	Blok motoru
	PL	Blok silnika
8	GB	Splash guard
	F	Protection anti-éclaboussures
	NL	Spatbescherming
	I	Paraspruzzi
	E	Protección contra salpicaduras
	CZ	Ochrana proti odstřikování
	PL	Pokrywa chroniąca przed rozpryskiwaniem
9	GB	Mixing bowl
	F	Bol mélangeur
	NL	Mengkom
	I	Recipiente
	E	Recipiente amasador
	CZ	Míchací nádoba
	PL	Misa do mieszania
10	GB	Spatula
	F	Spatule
	NL	Pannenlikker
	I	Spatola
	E	Rasqueta de panadero
	CZ	Stěrka
	PL	Łopatka do ciasta
11	GB	Suction feet
	F	Pieds d'aspiration
	NL	Zuigvoeten
	I	Aspirazione piedi
	E	Pies de succión
	CZ	Sací nohy
	PL	Przyssawki

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78511

TECHNISCHE DATEN






Leistung:	350 W, 220-240 V~, 50 Hz
Maße (L/B/H):	Ca. 41,9 x 22,0 x 33,4 cm
Zuleitung:	Ca. 100 cm
Gewicht:	Ca. 4,55 kg
Gehäuse:	Kunststoff Weiß/Anthrazit
Ausstattung:	Geschwindigkeit stufenlos einstellbar Rührschüssel mit 4 Litern Volumen Spritzschutz mit Einfüllhilfe Planetenrührwerk T-Rührhaken, Knethaken und Schneebesen aus Druckguss-Aluminium
Zubehör:	1 T-Rührhaken, 1 Knethaken und 1 Schneebesen, Spritzschutz, Bedienungsanleitung

Technische Änderungen vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Der Motorblock und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
9. Der Motorblock darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
11. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den

Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
12. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
13. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
14. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Gerätes

15. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
16. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
17. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
18. Benutzen Sie die Küchenmaschine stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
19. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
20. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät.
21. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
22. Verwenden Sie die Küchenmaschine nur in Innenräumen.
23. Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Zubehörteilen oder Rührwerkzeugen muss das Gerät ausgeschaltet werden und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
24. Stecken Sie den Stecker erst dann in die Steckdose, wenn das jeweils gewünschte Zubehörteil angebracht ist. Lassen Sie das Gerät nie ohne Zubehörteile arbeiten.
25. Achten Sie darauf, dass die Rührschüssel nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommt.
26. Nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet werden und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
27. Achten Sie vor erneutem Einschalten darauf, dass der Geschwindigkeitsschalter auf „AUS“ steht, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
28. Greifen Sie nicht in das Gerät, wenn es läuft - es besteht Verletzungsgefahr!
29. Vorsicht: Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie die Hände, Haare oder andere Gegenstände wie Teigschaber nicht in die Nähe der beweglichen Teile des Gerätes, es besteht Verletzungsgefahr!
30. Das Gerät ist nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln geeignet.
31. Die Kurzbetriebszeit beträgt 5 Minuten. Lassen Sie das Gerät ca. 20 Min. abkühlen und arbeiten Sie dann erst weiter, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
32. Geben Sie keine heißen Zutaten in die Rührschüssel, da diese sonst beschädigt werden kann.
33. Bevor Sie das Gerät auseinanderbauen, muss der Motor zum Stillstand gekommen sein!



Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsschalter auf „AUS“ steht.
4. Reinigen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ auf Seite 11 beschrieben.
5. Alle entnehmbaren Zubehörteile wie die Rührschüssel, den Knethaken usw. können Sie in etwas heißem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen, danach mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

ZUSAMMENBAUEN

1. Stellen Sie sicher, dass der Stecker nicht in der Steckdose ist. Der Geschwindigkeitsschalter muss auf „AUS“ stehen.
2. Achten Sie darauf, dass der Motorblock stabil auf der Küchenarbeitsplatte steht.
3. Drücken Sie den Entriegelungsknopf.
4. Der Schwenkarm klappt nach oben.
5. Wählen Sie das gewünschte Rührwerkzeug aus:



T-Rührhaken: Rührteig, Kartoffelpürree, Spätzleteig



Knethaken: Hefeteig, Brotteig, Nudelteig



Schneebesen: Schlagen von Eiern, Sahne, Waffelteig, Biskuitteig und alle diversen Schaumspeisen. Bitte nicht für schwere Teige verwenden, da der Schneebesen verbiegen oder zerbrechen könnte.

Stecken Sie das gewünschte Rührwerkzeug ein. Achten Sie dabei darauf, dass die Auskerbung am Rührwerkzeug passend auf den Mitnehmerstift an der Achse des Schwenkarmes gesteckt wird. Drehen Sie das Rührwerkzeug im Uhrzeigersinn, bis es fest sitzt.

6. Achten Sie bitte darauf, dass das jeweilige Rührwerkzeug richtig einrastet, da sonst der Teig nicht richtig verarbeitet werden kann.
7. Stellen Sie nun die Rührschüssel unter den Schwenkarm. Platzieren Sie die Schüssel in der Halterung und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis diese einrastet.
8. Auf Wunsch können Sie jetzt den Spritzschutz auf die Rührschüssel setzen. Drücken Sie den Spritzschutz auf der Schüssel fest, so dass dieser nicht verrutschen kann. Der Spritzschutz schützt vor Teigspritzern, Sie können dank der Einfüllhilfe aber auch leicht weitere Zutaten in den Teig geben. Wenn Sie das Rührwerkzeug zwischendurch wechseln möchten, kann der Spritzschutz aufgesteckt bleiben.
9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und drücken Sie den Schwenkarm nach unten, bis dieser einrastet. Sie können an einem Klicken hören, dass der Schwenkarm richtig eingerastet ist.



Achtung: Halten Sie die Finger nicht zwischen Motorblock und Schwenkarm, es besteht Verletzungsgefahr durch Einklemmen.

10. Um das Gerät auseinanderzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

BEDIENEN

1. Stellen Sie sicher, dass der Stecker nicht in der Steckdose ist. Der Geschwindigkeitsschalter muss auf „AUS“ stehen.
2. Prüfen Sie, ob das Gerät richtig zusammengebaut ist.
3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
4. Schalten Sie das Gerät am Geschwindigkeitsschalter auf „EIN“. Wählen Sie zu Beginn eine niedrigere Geschwindigkeit. Sie können dann die Geschwindigkeit stufenlos bis zur Position „Max“ einstellen.
5. Die einzelnen Stufen von 1-6 sind für folgende Arbeitsschritte geeignet. Beginnen Sie jeweils immer mit niedriger Geschwindigkeit und schalten Sie dann langsam höher. Sie vermeiden so Verspritzen und Stauben der Zutaten.
   Stufe 1:
   Vermengen von Zutaten ohne grobe Zutaten zu zerdrücken (z. B. bei Fruchtstücken in Creme) oder zum Marmorieren (Fruchtpürree in Quark einrühren).
   Stufe 2
   Mehl, gemahlene Nüsse usw. in Teige einarbeiten, damit die trockenen Zutaten nicht stauben. Zutaten ohne Verspritzen mischen.
   Stufe 3
   Sahne schlagen - Sahne hat mehr Volumen, wenn diese langsam geschlagen wird.
   Stufe 4
   Eischnee schlagen, Teige rühren, Teige kneten.
   Stufe 5
   Schwere Teige kneten. Achtung, diese Teige erst auf kleiner Stufe vermengen.
   Stufe 6
   Sehr schwere Teige, wie z. B. Roggenmischbrot.
6. Falls zu viel Teig am Schüsselrand bleibt, schalten Sie das Gerät zwischendurch aus

und ziehen Sie den Netzstecker. Klappen Sie den Schwenkarm nach oben und lösen Sie den Teig vom Schüsselrand mithilfe eines Teigschabers.

7. Wenn Ihr Teig fertig ist, schalten Sie das Gerät am Geschwindigkeitsschalter auf „AUS“ und ziehen Sie den Netzstecker. Klappen Sie den Schwenkarm nach oben und entnehmen Sie die Schüssel.
8. Verarbeiten Sie den Teig wie gewünscht.
9. Entfernen Sie das Rührwerkzeug und reinigen Sie die Maschine wie im Kapitel „Reinigen und Pflege“, beschrieben.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Schalten Sie stets das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**
2. Den Motorblock können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen und danach gut abtrocknen.
3. Alle entnehmbaren Zubehörteile wie die Rührschüssel, den Knethaken usw. können Sie in etwas heißem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen, danach mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.
4. Achtung, die Rührwerkzeuge sind nicht spülmaschinengeeignet.
5. Die Rührschüssel ist spülmaschinengeeignet und kann im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.
6. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
7. Der Motorblock des Gerätes darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
8. Das Gerät muss vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
9. Bewahren Sie den vollständig getrockneten Küchenmeister an einem trockenen und sicheren Ort auf, um ihn vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

TIPPS

Achten Sie darauf, dass Zutaten wie Butter oder Eier Raumtemperatur haben, bevor Sie diese Zutaten verarbeiten.
Wenn Sie Eischnee herstellen möchten, darf kein Eigelb im Eiweiß sein, da sonst das Eiweiß nicht fest wird.
Wenn Sie Eier für ein Rezept benötigen, schlagen Sie diese in einem separaten Gefäß auf und geben Sie diese erst dann in die Rührschüssel. So können Sie etwaig hineingefallene Eierschalen vorher entfernen.

Starten Sie den Rühr-/Knetvorgang immer erst mit langsamer Geschwindigkeit und erhöhen Sie dann bei Bedarf die Geschwindigkeit.

Falls die Maschine zu schwergängig läuft, nehmen Sie eine Hälfte der Teigmenge heraus und verarbeiten Sie diese jeweils nacheinander.

HÖCHSTFÜLLMENGEN

Schneebesen: 7 Eiweiß, Zutaten für einen Biskuitboden von max. 30 cm Durchmesser.

T-Rührhaken: Rührteig max. 500 g Mehl, max. Gewicht des Teiges 1,2 kg

Knethaken: Hefeteig, z. B. Brotteig: max. 700 g Mehl, max. Gesamtteiggewicht 1,2 kg. Leichter Hefeteig z. B. Rosinenstuten: max. 500 g Mehl, max. Gesamtteigmenge 1,0 kg. Nudelteig max. 500 g Mehl und ca. fünf Eier. Bitte überschreiten Sie die angegebene Höchstmenge nicht, da sonst die Maschine überlastet wird.

Bei schwerem Hefeteig (z. B. Brotteig) vermischen Sie die trockenen Zutaten, schalten Sie die Küchenmaschine ein und geben die Flüssigkeit langsam zu den Zutaten.
Sollten Sie versehentlich zu viel Teig eingefüllt haben, so teilen Sie den Teig, nehmen eine Hälfte heraus und kneten die 2 Teigmengen getrennt voneinander.

Für den T-Rührhaken

Mamorkuchen

250 g Margarine, 250 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 250 ml Milch, 400 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 50 g Speisestärke, 40 g Kakaopulver, 40 g Zucker, 2-3 EL Milch, Puderzucker oder Glasur.

Rühren Sie die Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig. Geben Sie nach und nach die Eier hinzu. Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke und geben Sie abwechselnd die Mehlmischung und die Milch zum Teig. Beachten Sie hierbei: erst auf Stufe 1 für ca. eine Minute, danach auf Stufe 3 für ca. zwei bis drei Minuten, dann auf Stufe 4 bis der Teig locker verrührt ist.

Füllen Sie etwa 2/3 des Teiges in eine gefettete Gugelhupf- oder Kastenbackform.

Mischen Sie das Kakaopulver mit dem Zucker und etwas Milch in einem separaten Gefäß und geben Sie dann diese Mischung zum restlichen Teig in die Rührschüssel. Verrühren Sie den Teig nochmals und geben Sie dann den dunklen Teig auf den hellen Teig in der Backform.

Beide Teigarten mit einer Gabel spiralförmig durcheinander ziehen und bei 175 °C im Backofen für ca. 45 Minuten backen. Nehmen Sie die Backform aus dem Backofen und stürzen Sie den Kuchen auf ein Kuchengitter. Bestäuben Sie den Kuchen, sobald er abgekühlt ist, nach Wunsch mit Puderzucker oder überziehen Sie ihn mit einer Glasur.

Für den Knethaken

Pizzateig

200 g Mehl, 10 g Frischhefe, 1/2 TL Zucker, 1/2 Tasse lauwarme Milch, 3 EL Öl, 1/2 TL Salz

Die Hefe mit dem Zucker, der Milch und 1-2 EL Mehl in einer Tasse verrühren und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das restliche Mehl in die Rührschüssel geben, die Hefemischung, das Öl und das Salz dazugeben. Alles gut verkneten. Beachten Sie hierbei: Auf Stufe 1 für ca. eine Minute, danach langsam auf Stufe 4, bis sich der Teig von der Schüssel löst und seidig glänzt.

Nochmals für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Danach zwei runde Teigscheiben ausrollen, auf ein Backblech legen und nach Wunsch belegen.

Für den Schneebesen

Baiser

4 Eiweiß, 200 g Puderzucker

Das Eiweiß auf Stufe 4 bis 5 steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit einem Löffel oder dem Spritzbeutel kleine Tupfen setzen. Bei 100 °C solange backen, bis die Baisermasse fest und trocken ist. Falls die Baiser zu braun werden, die Backofentür etwas offen stehen lassen.

Sie können in die Baisermasse vor dem Backen auch Zutaten wie feingeriebene Nüsse oder Kakaopulver geben.

Schwäbische Feinwaffeln

125 g Butter oder Margarine, 30 g Zucker, 100 g Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 EL Sahne.

Eiweiß mit dem Schneebesen steif schlagen (1 EL des Zuckers kurz vor dem Steifwerden zugeben). Fett schaumig rühren, Eigelb, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Gesiebtes Mehl und Sahne abwechselnd unterheben. Zuletzt den steifen Eischnee unterheben.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Küchenmeister Silber 78511 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstofffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31, der EU-Verordnung 10/2011 und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 31.7.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeaufkleber ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Modell Küchenmeister

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	7851154	T-Rührhaken/T-mixing hook		
	7851138	Knethaken/Kneading hook		
	7851136	Schneebesen/Whire wisk		
	7851146	Rührschüssel/Mixing bowl		
	7851145	Spritzschutz/Splash guard		
	7851188	Teig-Schaber/Spatula		
	7851104	Saugfüße/Suction feet		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78511

TECHNICAL SPECIFICATIONS





Power:	350 W, 220-240 V~, 50 Hz
Dimensions (L/W/H):	Approx. 41.9 x 22.0 x 33.4 cm
Power cord:	Approx. 100 cm
Weight:	Approx. 4.55 kg
Housing:	Plastic, white/anthracite
Features:	Continuously adjustable speed Mixing bowl, 4 liter volume Splash guard designed for easy filling Planetary mixer T-mixing hook, kneading hook and wire whisk, made of cast aluminium
Accessories:	1 T-mixing hook, 1 kneading hook and 1 wire whisk, splash guard, operating instructions

RoHS✓

Technical details subject to change.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

General safety information

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of the reach of children.
5. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. Do not clean the motor block or power cord in a dishwasher.
9. The motor block should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
10. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guesthouses or holiday homes.
11. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance or the power cord for inspection and repair to our after sales service (for address, see warranty terms). Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.
12. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his after sales service department

or person with similar qualifications, to prevent hazards.
13. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
14. Unplug the appliance from the power supply after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.

Information on setup and operation of the appliance

15. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
16. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
17. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
18. Always use the mixer on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
19. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
20. Never wrap the power cord around the appliance.
21. Route the power cord so that there is no possibility of the cord being pulled or tripped over.
22. Use the mixer only indoors.
23. Before attaching or removing accessories or mixing utensils, switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet.
24. Do not plug the appliance into the electrical outlet until the desired accessory has been attached. Never operate the appliance without accessories attached.
25. Make sure that the mixing bowl does not come into contact with hot objects.
26. After use and before cleaning, switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet.
27. Before switching the appliance on again, the speed switch must be set to „AUS“ (OFF) before you plug the appliance into the electrical outlet.
28. Do not reach into the appliance while it is in operation – Danger of injury!
29. Caution: Avoid contact with moving parts of the appliance when it is in operation. Keep hands, hair or other objects such as spatulas away from the moving parts of the appliance – Danger of injury!
30. The appliance is suitable only for processing of foods.
31. The short-term operating time is 5 minutes. Allow the appliance to cool approx 20 Min. before continuing, in order to avoid overheating of the motor.
32. Do not put hot ingredients in the mixing bowl, since this could damage the bowl.
33. Always wait until the motor stops before disassembling the appliance!



Caution! To avoid accidents, never touch the rotating parts of the appliance and do not insert objects or body parts into the appliance during operation.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices.
2. Check to make sure that all accessories are present.
3. Make sure that the speed switch is set to „AUS“ (OFF).
4. Clean the motor block with a damp cloth, as described in the chapter “Cleaning and care” on page 19.
5. All removable accessories, such as the mixing bowl, kneading hook, etc. can be cleaned in warm water with mild dishwashing detergent; then rinse with clear water and dry thoroughly.

ASSEMBLY

1. Make sure that the appliance is not plugged into the electrical outlet. The speed switch must be set to „AUS“ (OFF).
2. Make sure that the motor block is positioned firmly on the kitchen countertop.
3. Press the release button.
4. The swivel arm moves upward.
5. Select the desired mixing utensil:



T-mixing hook: cake batter, mashed potatoes, spaetzle dough



Kneading hook: yeast dough, bread dough, noodle dough



Wire whisk: beating of eggs, cream, waffle batter, biscuit dough and all various mousses. Do not use the wire whisk for heavy doughs, because it could bend or break.

6. Attach the desired mixing utensil. Make sure that the mixing utensil is attached so that the notch on the mixing utensil matches the driver pin on the axle of the swivel arm. Turn the mixing utensil clockwise until it is tightly seated.
7. Make sure that the mixing utensil locks into place, since otherwise the ingredients cannot be mixed properly.
8. Now place the mixing bowl under the swivel arm. Place the bowl in the holder and turn it clockwise until it locks into place.
9. If desired, you can now put the splash guard on the mixing bowl. Press the splash guard firmly onto the bowl so that it cannot slip. The splash guard provides protection against splashing, but also makes it easier to add additional ingredients. If you wish to change the mixing utensil in between, the splash guard does not have to be removed.
10. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place. You will hear a click when the swivel arm locks correctly into place.



Important: Do not hold your fingers between the motor block and the swivel arm – Danger of injury due to pinching.

11. To disassemble the appliance, perform the above steps in reverse sequence.

OPERATION

1. Make sure that the appliance is not plugged into the electrical outlet. The speed switch must be set to „AUS“ (OFF).
2. Check to make sure that the appliance has been assembled correctly.
3. Plug the power cord into an electrical outlet.
4. Switch on the appliance by setting the speed switch to „ON“ (EIN). Select a lower speed at the beginning. You can adjust the speed continuously up to the „Max“ position.
5. The individual Levels from 1-6 are suitable for the following steps. Always begin with a low speed and then slowly switch to a higher speed. In doing so, you avoid spraying and raising dust from the ingredients.
   Level 1:
   Mixing of ingredients without having to crush coarse ingredients (e.g. pieces of fruit in cream) or for marbling (stirring fruit puree in curd cheese).
   Level 2:
   Addition of flour, ground nuts, etc. into dough so that dust is not raised from the dry ingredients. Mixing of ingredients without spraying.
   Level 3:
   Whipping cream - cream has greater volume when it is whipped slowly.
   Level 4:
   Whipping egg whites, stirring batter, kneading dough.
   Level 5/6:
   Kneading heavy dough. Attention: Begin mixing this dough at a lower level.
6. If too much dough sticks to the edge of the bowl, switch the appliance off in between and unplug it from the electrical outlet. Move the swivel arm upward and use a spatula to scrape the dough from the edge of the bowl.
7. When your dough is finished, switch off the appliance by setting the speed switch to „AUS“ (OFF) and unplug it from the electrical outlet. Move the swivel arm upward and remove the bowl.
8. Use the dough as desired.
9. Remove the mixing utensil and clean the mixer as described in „Cleaning and care“.

CLEANING AND CARE

1. **Before cleaning, switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet.**
2. You can wipe off the motor block with a damp cloth and then dry it thoroughly.
3. All removable accessories, such as the mixing bowl, kneading hook, etc. can be cleaned in warm water with mild dishwashing detergent; then rinse with clear water and dry thoroughly.
4. Important: the mixing utensils are not dishwasher-suitable.
5. The mixing bowl is dishwasher-suitable and can be cleaned in the top basket of the dishwasher.
6. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
7. Do not immerse the motor block in water or other liquids.
8. The appliance must be completely dry before you use it again.
9. When completely dry, store the mixer in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.

TIPS

Make sure that ingredients such as butter or eggs are at room temperature before mixing them.
When beating egg whites, make sure there is no egg yolk in the bowl; otherwise, the egg whites will not become stiff.
If you need eggs for a recipe, beat them in a separate container and then put them in the mixing bowl. This makes it easier to remove any egg shell which may have fallen into the bowl.
Always start mixing or kneading at a slow speed and then increase the speed as needed.
If the mixer is too sluggish, remove half of the dough or batter and mix it in two batches.

MAXIMUM FILL QUANTITIES

Wire whisk: 7 egg whites, ingredients for one cake bottom with max. diameter of 30 cm.

T-mixing hook: Cake mixture with max. 500 g flour, max. weight of the batter 1.2 kg

Kneading hook: Yeast dough, such as bread dough: max. 700 g flour, max. total weight of dough 1.2 kg. Light yeast dough, such as raisin bread: max. 500 g flour, max. total dough quantity of 1.0 kg, noodle dough with max. 500 g flour and approx. five eggs.

Do not exceed the specified maximum quantity, because it would overload the machine.
With heavy yeast doughs (such as bread dough), mix the dry ingredients, switch on the appliance and slowly add the liquid to the ingredients.
If you have accidentally filled the appliance with too much dough, divided the dough, remove half and knead the two dough portions separately.

RECIPES

For the T-mixing hook
Marble Cake
250 g margarine, 250 g sugar, 2 envelopes vanilla sugar, 4 eggs, 250 ml milk, 400 g flour, 1 envelope baking powder, 50 g corn starch, 40 g cocoa powder, 40 g sugar, 2-3 tbsp milk, powdered sugar or frosting.
Beat the margarine with the sugar and vanilla sugar until foamy. In the process, please note: first mix at Level 1 for approx. one minute, then at Level 3 for approx. two to three minutes, then Level 4 until the dough is loosely mixed. Add the eggs one at a time. Combine the flour with the baking powder and cornstarch and alternately add the flour mixture and milk to the batter. Put about 2/3 of the batter in a greased ring or loaf pan.
Combine the cocoa powder with the sugar and a little milk in a separate container and then add this mixture to the remaining batter in the mixing bowl. Mix the batter again and then spoon

the dark batter on top of the light batter in the baking pan.
Use a fork to make a spiral pattern through the two batters, then bake at 175°C for about 45 minutes. Remove the pan from the oven and turn the cake onto a cooling rack. As soon as the cake has cooled, dust with powdered sugar or coat with frosting, as desired.

For the kneading hook

Pizza Dough
200 g flour, 10 g fresh yeast, 1/2 tsp sugar, 1/2 cup lukewarm milk, 3 tbsp oil, 1/2 tsp salt
Stir the yeast with the sugar, milk and 1-2 tbsp flour in a cup and let stand about 15 minutes in a warm place.
Put the rest of the flour in the mixing bowl and add the yeast mixture, oil and salt. Knead all ingredients thoroughly. In the process, please note: Run at Level 1 for approx. one minute, then slowly increase to Level 4 until the dough releases from the bowl and has a silky shine.
Let the dough rest again for about 30 minutes.
Then roll out into two round crusts, place on a baking sheet and top as desired.

For the wire whisk

Meringue Kisses
4 egg whites, 200 g powdered sugar
Beat egg whites at level 4 to 5. whites until stiff, then trickle in sugar gradually.
Use a spoon or piping bag to make small mounds on a baking sheet lined with baking paper. Bake at 100°C until the meringue mixture is firm and dry. If the kisses brown too quickly, open the oven door slightly.
You can add finely ground nuts or cocoa powder to the meringue mixture before baking.

Swabian Light Waffles
125 g butter or margarine, 30 g sugar, 100 g flour, 4 eggs, 1 envelope vanilla sugar, 5 tbsp cream.
Beat egg whites with the wire whisk until stiff (add 1 tbsp of the sugar just before they become stiff). Beat butter or margarine until foamy, then mix in egg yolks, sugar and vanilla sugar. Fold in sifted flour and cream, alternately. Then fold in the beaten egg whites.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 78511

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	350 W, 220-240 V~, 50 Hz
Dimensions (L/P/H) :	Env. 41,9 x 22,0 x 33,4 cm
Câble d'alimentation :	Env. 100 cm
Poids :	Env. 4,55 kg
Boîtier :	Plastique blanc / anthracite
Équipement :	Vitesse réglable en continu Bol mélangeur d'un volume de 4 litres Protection anti-éclaboussures avec accessoire de remplissage Mélangeur planétaire Crochets plats, crochets pétrisseurs et fouets en aluminium moulé sous pression
Accessoires :	1 crochet plat, 1 crochet pétrisseur et 1 fouet, protection anti-éclaboussures, notice d'utilisation,

Sous réserve de modifications techniques.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité générales

1. Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.
2. Cet appareil n'est nullement destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
5. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
8. Le bloc-moteur et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
9. Le bloc-moteur ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
10. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
    - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
    - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
    - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
11. Vérifiez régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez

envoyer votre appareil ou le câble pour contrôle et réparation à notre service clientèle (pour l'adresse, cf. Conditions de garantie). Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.

12. Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne de qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.
13. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
14. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.

Remarques relatives à l'installation et à l'utilisation de l'appareil

15. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
16. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
17. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
18. Utilisez toujours le robot de cuisine sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur.
19. Veillez à ce que le câble ne pende pas pardessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
20. Ne jamais enrouler le câble autour de l'appareil.
21. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
22. Utilisez exclusivement le robot électrique en intérieur.
23. Avant d'installer ou de retirer des accessoires ou des outils de mélange, l'appareil doit être éteint et la prise doit être débranchée.
24. Ne brancher la prise de courant que lorsque l'accessoire souhaité est installé. Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans accessoire.
25. Veiller à ce que le bol mélangeur n'entre pas en contact avec des objets chauds.
26. Après usage et avant le nettoyage, l'appareil doit être éteint et la prise doit être débranchée.
27. Avant de rallumer l'appareil, s'assurer que le sélecteur de vitesse est réglé sur « ARRÊT » (AUS) avant de brancher la prise de courant.
28. Ne jamais intervenir sur l'appareil lorsqu'il est en marche : risque de blessure !
29. Attention : éviter tout contact avec les pièces en mouvement de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. Ne pas placer les mains, les cheveux ou d'autres objets, comme une spatule, à proximité des pièces mobiles de l'appareil : risque de blessure !
30. L'appareil est exclusivement destiné au traitement de produits alimentaires.
31. La durée de fonctionnement bref est de 5 minutes. Laissez ensuite l'appareil refroidir env. 20 Min. avant de continuer à travailler pour éviter de surchauffer le moteur.
32. Ne pas verser d'ingrédients chauds dans le bol mélangeur car ils risqueraient de l'endommager.
33. Avant de démonter l'appareil, le moteur doit être à l'arrêt !



Prudence ! Ne jamais toucher les pièces rotatives de l'appareil et ne pas placer d'objets ou de parties du corps dans l'appareil en fonctionnement, afin d'éviter des blessures.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport.
2. Vérifiez si tous les accessoires énumérés sont présents.
3. Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est réglé sur « ARRÊT » (AUS).
4. Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien », page 25.
5. Tous les accessoires amovibles, comme le bol mélangeur, le crochet pétrisseur, etc. peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux, puis être rincés à l'eau claire et séchés correctement.

ASSEMBLAGE

1. S'assurer que la prise n'est pas branchée. Le sélecteur de vitesse doit être réglé sur « ARRÊT » (AUS).
2. Veiller à ce que le bloc moteur soit installé de façon stable sur le plan de travail.
3. Appuyer sur le bouton de déverrouillage.
4. Le bras pivotant se rabat vers le haut.
5. Sélectionner l'outil mélangeur souhaité.



Crochet plat : pâte à gâteau, purée de pommes de terre, pâte à spätzle (quenelles de farine)



Crochet pétrisseur : levain, pâte à pain, pâte à nouilles



Fouet : battage d'œufs, crème fouettée, pâte à gaufres, pâte à biscuit et toutes les différentes mousses. Ne pas l'utiliser pour des pâtes denses car le fouet pourrait se tordre ou se casser.

6. Insérer l'outil mélangeur souhaité. Veiller à ce que l'encoche de l'outil mélangeur soit correctement insérée sur le pied d'entraînement au niveau de l'axe du bras pivotant. Tourner l'outil mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement enclenché.
7. Veiller à ce que l'outil mélangeur correspondant soit correctement enclenché, sans quoi la pâte ne pourra pas être travaillée correctement.
8. Maintenant, placer le bol mélangeur sous le bras pivotant. Placer le bol dans le support et tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement.
9. Si vous le souhaitez, vous pouvez maintenant placer la protection anti-éclaboussures sur le bol mélangeur. Pousser énergiquement la protection anti-éclaboussures sur le bol, de sort qu'elle ne puisse pas glisser. La protection anti-éclaboussures protège des projections de pâte. Grâce à l'accessoire de remplissage, vous pouvez également ajouter aisément d'autres ingrédients à la pâte. Si vous souhaitez changer d'outil mélangeur entre-temps, la protection anti-éclaboussures peut rester installée.
10. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et poussez le bras pivotant vers le bas jusqu'à son enclenchement. Vous pouvez entendre un clic qui indique que le bras pivotant est correctement enclenché.



Attention : ne pas placer les doigts entre le bloc moteur et le bras pivotant- Risque de blessure par coincement.

11. Pour démonter l'appareil, veuillez suivre la procédure dans l'ordre inverse.

UTILISATION

1. S'assurer que la prise n'est pas branchée. Le sélecteur de vitesse doit être réglé sur « ARRÊT » (AUS).
2. Vérifiez si l'appareil est correctement assemblé.
3. Brancher la prise.
4. Régler le sélecteur de vitesse de l'appareil sur « MARCHE » (EIN). Pour commencer, sélectionner une vitesse basse. Vous pouvez ensuite augmenter la vitesse en continu jusqu'à la position « Max ».
5. Les différentes puissances de 1 à 6 correspondent aux étapes de travail suivantes. Toujours commencer par la vitesse la plus faible, puis augmenter progressivement. Vous éviterez ainsi les éclaboussures et projections d'ingrédients.
   Niveau 1 :
   Écraser le mélange d'ingrédients sans gros morceaux (par ex. pour des morceaux de fruits dans une crème) ou pour marbrer (incorporer une purée de fruits dans du fromage blanc).
   Niveau 2 :
   Travailler de la farine, des noisettes pilées, etc. pour en faire une pâte, afin que les ingrédients secs ne s'éparpillent pas en nuages. Mélanger des ingrédients sans éclaboussures.
   Niveau 3 :
   Battre la crème - La crème a plus de volume si elle est battue lentement.
   Niveau 4 :
   Battre des blancs d'œufs en neige, mélanger les pâtes, pétrir les pâtes.
   Niveau 5/6 :
   Pétrir les pâtes lourdes. Attention, commencer par mélanger ces pâtes à la puissance inférieure.

6. Si trop de pâte s‘est accumulée sur le bord du bol, éteindre l‘appareil et débrancher la prise. Rabattre le bras pivotant vers le haut et décoller la pâte du bord du bol à l‘aide d‘une spatule.
7. Lorsque votre pâte est terminée, régler le sélecteur de vitesse de l‘appareil sur « ARRÊT » et débrancher la prise. Rabattre le bras pivotant vers le haut et retirer le bol.
8. Travailler la pâte comme vous le souhaitez.
9. Retirer l‘outil mélangeur et nettoyer la machine comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Toujours éteindre l‘appareil et débrancher la prise de courant.**
2. Vous pouvez essuyer le bloc moteur à l‘aide d‘un chiffon humide puis le sécher correctement.
3. Tous les accessoires amovibles, comme le bol mélangeur, le crochet pétrisseur, etc. peuvent être nettoyés à l‘eau chaude avec un produit nettoyant doux, puis être rincés à l‘eau claire et séchés correctement.
4. Attention : les outils mélangeurs ne doivent pas être placés au lave-vaisselle.
5. Le bol mélangeur peut être nettoyé au lave-vaisselle, et doit dans ce cas être placé dans le panier supérieur.
6. N’utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d’objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l‘appareil.
7. Le bloc-moteur de l‘appareil ne doit pas être plongé dans l‘eau ou dans d‘autres liquides.
8. L‘appareil doit être totalement sec avant de pouvoir être réutilisé.
9. Conserver le robot de cuisine totalement sec dans un endroit sec et sûr, à l’abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l’humidité.

CONSEILS

Laisser les ingrédients tels que le beurre ou les œufs atteindre la température ambiante avant de les traiter.
Si vous souhaitez battre des œufs en neige, il ne doit pas y avoir de jaune d‘œuf dans les blancs sans quoi les blancs en neige ne seront pas fermes.
Si vous avez besoin d‘œufs pour une recette, battez-les dans un récipient séparé et placez-les ensuite dans le bol mélangeur. Ainsi, vous pourrez enlever les éventuelles coquilles d‘œuf au préalable.
Toujours commencer le processus de mélange / de pétrissage à une basse vitesse et l‘augmenter ensuite en fonction des besoins.
Si la machine semble fonctionner difficilement, retirer la moitié de la pâte et la travailler en deux fois.

NIVEAUX DE REMPLISSAGE MAXIMAUX

Fouet : 7 blanc d‘œufs, ingrédients pour un fond de biscuit d‘une diamètre max. de 30 cm.

Crochet plat : pâte à gâteau contenant max. 500 g de farine, poids max. de la pâte 1,2 kg.

Crochet pétrisseur : levain, par ex. pâte à pain : max. 700 g de farine, poids total de pâte max. 1,2 kg. levain allégé, par ex. pains aux raisins : max. 500 g de farine, quantité totale de pâte max. 1,0 kg, pâte à nouilles max. 500 g de farine et env. cinq œufs.

Merci de ne pas dépasser les quantités maximales indiquées, sans quoi la machine sera en surcharge.
Pour la pâte à levain dense (par ex. la pâte à pain), mélanger les ingrédients secs, allumer le robot électrique et ajouter lentement le liquide aux autres ingrédients.
Si vous avez introduit trop de pâte par inadvertance, veuillez diviser la pâte, en retirer une moitié puis pétrir les deux quantités de pâte séparément.

Pour le crochet plat

Gâteau marbré

250 g de margarine, 250 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 4 œufs, 250 ml de lait, 400 g de farine, 1 sachet de levure de boulangerie, 50 g de fécule, 40 g de cacao en poudre, 40 g de sucre, 2 à 3 c. à soupe de lait, sucre en poudre ou glaçage.

Battre la margarine en mousse avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporer les œufs progressivement. Mélanger la farine avec la levure de boulangerie et la fécule et ajouter alternativement le mélange de farine et le lait à la pâte. Pour ce faire, procéder comme suit : commencer par le niveau 1 pendant env. 1 minute, puis passer au niveau 3 pendant env. deux à trois minutes, puis au niveau 4 jusqu'à ce que la pâte soit légère.

Verser environ 2/3 de la pâte dans un moule à cake ou un moule à manqué.

Mélanger la poudre de cacao avec le sucre et un peu de lait dans un récipient séparé, puis incorporer ce mélange au reste de pâte dans le bol mélangeur. Mélanger la pâte une nouvelle fois et verser ensuite la pâte foncée sur la pâte claire dans le moule.

Mêler les deux types de pâte à l'aide d'une fourchette pour former une spirale et cuire au four traditionnel env. 45 minutes à 175 °C. Retirer le moule du four et démouler le gâteau sur une plaque. Dès qu'il a refroidi, saupoudrer le gâteau de sucre en poudre ou le recouvrir de glaçage.

Pour le crochet pétrisseur

Pâte à pizza

200 g de farine, 10 g de levure fraîche, 1/2 c. à café de sucre, 1/2 tasse de lait tiède, 3 c. à soupe d'huile, 1/2 c. à café de sel

Mélanger la levure avec le sucre, le lait et 1 à 2 c. à soupe de farine dans une tasse, puis laisser reposer environ 15 minutes dans un endroit chaud.

Incorporer la farine restante dans le bol mélangeur, puis ajouter le mélange de levure, l'huile et le sel. Pétrir le tout. Pour ce faire, procéder comme suit : commencer par le niveau 1 pendant env. une minute, puis passer lentement au niveau 4 jusqu'à ce que la pâte se détache de la cuillère et qu'elle ait une texture soyeuse.

Laisser reposer de nouveau 30 minutes environ. Ensuite, étendre deux disques de pâte ronds, les placer sur une plaque à four et garnir selon vos souhaits.

Pour le fouet

Meringue

4 blancs d'œuf, 200 g de sucre en poudre

Battre les blancs d'œufs sur le niveau 4 à 5 très fermes puis ajouter le sucre peu à peu.

Sur une tôle à four recouverte de papier de cuisson, déposer de petites boules à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille. Faire cuire à 100 °C jusqu'à ce que les meringues soient fermes et sèches. Si les meringues sont trop brunes, laisser la porte du four entrouverte.

Vous pouvez également incorporer des ingrédients à l'appareil à meringue avant la cuisson, comme des noisettes râpées ou de la poudre de cacao.

Gaufrettes souabes

125 g de beurre ou de margarine, 30 g de sucre, 100 g de farine, 4 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 5 c. à soupe de crème.

Battre les blancs d'œuf fermement avec le fouet (ajouter 1 c. à soupe de sucre juste avant qu'ils ne durcissent). Battre la matière grasse en mousse puis incorporer délicatement le jaune d'œuf, le sucre et le sucre vanillé. Incorporer ensuite alternativement la farine tamisée et la crème. Pour finir, incorporer délicatement les blancs d'œuf montés en neige.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78511

TECHNISCHE GEGEVENS





RoHS✓

Vermogen:	350 W, 220-240 V~, 50 Hz
Afmetingen (L/B/H):	Ca. 41,9 x 22,0 x 33,4 cm
Aansluitkabel:	Ca. 100 cm
Gewicht:	Ca. 4,55 kg
Behuizing:	Kunststof wit/antraciet
Uitvoering:	Traploos instelbare snelheid Mengkom met 4 liter volume Spatbescherming met vulhulp Planeetmenger T-menghaak, kneedhaak en garde van gegoten aluminium
Toebehoren:	1 T-menghaak, 1 kneedhaak en 1 garde, spatbescherming, gebruiksaanwijzing

Technische wijzingen voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VOOR UW VEILIGHEID

Algemene veiligheidsinstructies

1. Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
7. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
8. De motorblok en de aansluitkabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
9. De motorblok mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt wordt.
10. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
11. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat of de aansluitkabel dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice (voor het adres zie de garantiebepalingen). Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren

voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

12. Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd wordt, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of door een gekwalificeerde persoon vervangen worden, om gevaar te vermijden.
13. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
14. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker in het stopcontact steekt.

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat.

15. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
16. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
17. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
18. Gebruik de keukenmachine steeds op een vrij, effen en hittebestendig oppervlak.
19. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
20. Wikkel de kabel nooit om het apparaat.
21. De aansluitkabel moet zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
22. Gebruik de keukenmachine uitsluitend binnenshuis.
23. Voordat toebehoren of menggereedschap aangebracht of verwijderd wordt, moet het apparaat altijd eerst uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
24. Steek de stekker pas in het stopcontact, als het gewenste toebehoren aangebracht is. Laat het apparaat nooit zonder toebehoren werken.
25. Let op dat de mengkom niet met hete voorwerpen in aanraking komt.
26. Na het gebruik en vóór de reiniging moet het apparaat uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
27. Als u het apparaat opnieuw wilt inschakelen, moet u eerst controleren of de snelheidsschakelaar op „AUS“ (UIT) staat, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
28. Grijp niet in het apparaat, als het in werking is - er bestaat verwondingsgevaar!
29. Let op: Vermijd het contact met de beweeglijke delen van het apparaat, als het apparaat in werking is. Houd uw handen, haren of andere voorwerpen, zoals bv. een pannenlikker, uit de buurt van de beweeglijke delen van het apparaat; er bestaat verwondingsgevaar!
30. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor het verwerken van levensmiddelen.
31. De korte werkingstijd bedraagt fijf minuten. Laat het apparaat na ca. 20 minuten even afkoelen en werk daarna pas verder, om oververhitting van de motor te vermijden.
32. Doe geen hete ingrediënten in de mengkom, omdat de kom daardoor beschadigd kan worden.
33. Voordat u het apparaat uit elkaar haalt, moet de motor tot stilstand gekomen zijn!



Let op! Raak de draaiende delen van het apparaat nooit aan en steek geen voorwerpen of lichaamsdelen in het lopende apparaat, om verwondingen te vermijden.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen.
2. Controleer of alle genoemde delen compleet voorhanden zijn.
3. Controleer of de snelheidsschakelaar op „AUS“ (UIT) staat.
4. Reinig de motorblok met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ op pagina 31.
5. U kunt alle verwijderbare toebehoren, zoals de mengkom, de kneedhaak enz. in een beetje warm water met een mild afwasmiddel reinigen, daarna moet u ze met helder water afspoelen en goed afdrogen.

MONTEREN

1. Controleer of de stekker uit het stopcontact getrokken is. De snelheidsschakelaar moet op „AUS“ (UIT) staan.
2. Zorg ervoor dat de motorblok stabiel en stevig op het aanrecht staat.
3. Druk op de ontgrendelingsknop.
4. De zwenkarm klapt omhoog.
5. Kies het gewenste menggereedschap:



T-menghaak:roerdeeg, aardappelpuree, spätzledeeg



Kneedhaak: gistdeeg, brooddeeg, pastadeeg



Garde: kloppen van eieren, slagroom, wafeldeeg, biscuitdeeg en alle diverse schuimgerechten. Niet voor zwaar deeg gebruiken, omdat de garde daardoor kan verbuigen of breken.

6. Breng het gewenste menggereedschap aan. Let er hierbij op dat de inkeping op het menggereedschap passend op de meenemerstift aan de as van de zwenkarm gestoken wordt. Draai het gereedschap met de klok mee, totdat het stevig vastzit.
7. Let er a.u.b. op dat het betreffende menggereedschap stevig vastklikt, omdat het deeg anders niet goed verwerkt kan worden.
8. Zet vervolgens de mengkom onder de zwenkarm. Plaats de mengkom in de houder en draai de kom met de klok mee, totdat hij vastklikt.
9. Desgewenst kunt u nu de spatbescherming op de mengkom zetten. Druk de spatbescherming stevig op de mengkom vast, zodat ze niet kan verschuiven. De spatbescherming beschermt tegen spatten deeg; dankzij de vulhulp kunt u echter gemakkelijk nog andere ingrediënten aan het deeg toevoegen. Als u het menggereedschap tussendoor wilt vervangen, hoeft u de spatbescherming niet te verwijderen.
10. Druk op de ontgrendelingsknop en druk de zwenkarm omlaag, totdat deze vastklikt. U kunt aan het klikkend geluid horen, dat de zwenkarm goed vastgeklikt zit.



Attentie: houd uw vingers niet tussen de motorblok en de zwenkarm, er bestaat verwondingsgevaar door inklemmen.

11. Om het apparaat uit elkaar te halen, gaat u in de omgekeerde volgorde te werk.

BEDIENEN

1. Controleer of de stekker uit het stopcontact getrokken is. De snelheidsschakelaar moet op „AUS“ (UIT) staan.
2. Controleer of het apparaat correct gemonteerd is.
3. Steek de stekker in een stopcontact.
4. Zet het apparaat met de snelheidsschakelaar op „EIN“ (AAN). Stel in het begin een lage snelheid in. Daarna kunt u de snelheid traploos tot de stand „Max“ instellen.
   De afzonderlijke standen van 1-6 zijn geschikt voor de volgende stappen. Begin steeds met de laagste snelheid en schakel dan langzaam hoger. Zo voorkomt u dat de ingrediënten spetters of stof vormen.
   Stand 1:
   Mengen van ingrediënten, zonder de grove ingrediënten plat te drukken (bijv. stukjes fruit in crème) of om slierten te vormen (vruchtenpuree door kwark roeren).
   Stand 2 :
   meel, gemalen noten enz. in deeg inwerken, zodat de droge ingrediënten geen stof vormen. Ingrediënten zonder spetteren mengen.
   Stand 3 :
   slagroom kloppen - slagroom heeft meer volume, als deze langzaam opgeklopt wordt.
   Stand 4 :
   eiwit kloppen, deeg verroeren, deeg kneden.
   Stand 5/6 :
   zwaar deeg kneden. Let op: dit deeg eerst op een kleine stand mengen.
5. Als er te veel deeg aan de rand van de mengkom blijft kleven, zet u het apparaat tussendoor even uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Klap de zwenkarm omhoog en verwijder het deeg met behulp van een pannenlikker van de rand van de mengkom.
6. Als het deeg klaar is, zet u het apparaat met de snelheidsschakelaar op „AUS“ (UIT) en trekt u de stekker uit het stopcontact. Klap de zwenkarm omhoog en neem de mengkom uit het apparaat.
7. Verwerk het deeg zoals gewenst.

8. Verwijder het menggereedschap en reinig de machine zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Schakel het apparaat steeds uit en trek de stekker uit het stopcontact.**
2. U kunt de motorblok met een vochtige doek afvegen en daarna goed afdrogen.
3. U kunt alle verwijderbare toebehoren, zoals de mengkom, de kneedhaak enz. in een beetje warm water met een mild afwasmiddel reinigen, daarna moet u ze met helder water afspoelen en goed afdrogen.
4. Attentie: het menggereedschap is niet vaatwasserbestendig.
5. De mengkom is wel geschikt voor de vaatwasser en kan in de bovenste korf gereinigd worden.
6. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
7. De motorblok van het apparaat mag niet in water of andere vloeistoffen gedompeld worden.
8. Het apparaat moet volkomen droog zijn, voordat u het weer mag gebruiken.
9. Berg de volledig droge keukenmachine op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

TIPS

Denk eraan dat bepaalde ingrediënten, zoals boter of eieren, kamertemperatuur moeten hebben, voordat u deze verwerkt.
Als u eiwit wilt kloppen, mag zich werkelijk helemaal geen eigeel in het eiwit bevinden, omdat het eiwit anders niet stijf wordt.
Als u voor een bepaald recept eieren nodig heeft, doe deze dan eerst in een aparte kom en daarna pas in de mengkom. Zo kunt u eventuele stukjes eierschaal van tevoren verwijderen.
Start het roeren/kneden altijd eerst met een lage snelheid en daarna kunt u de snelheid zonodig verhogen.
Als de machine moeite heeft met kneden, haal dan de helft van het deeg eruit en verwerk de twee deeghelften na elkaar.

MAX. VULHOEVEELHEDEN

Garde: 7 eiwitten, ingrediënten voor een biscuitbodem van max. 30 cm doorsnede.

T-menghaak: roerdeeg max. 500 g meel, max. gewicht van het deeg 1,2 kg

Kneedhaak: gistdeeg, bijv. brooddeeg: max. 700 g meel, max. deeggewicht in totaal 1,2 kg. Licht gistdeeg, bijv. krentenbrood: max. 500 g meel, max. deeggewicht in totaal 1,0 kg, pastadeeg max. 500 g meel en ca. vijf eieren.

Overschrijd de aangegeven max. hoeveelheid a.u.b. niet, omdat de machine anders overbelast wordt.
Bij een zwaar gistdeeg (bijv. brooddeeg) mengt u de droge ingrediënten, schakelt u de keukenmachine in en voegt u de vloeistof langzaam aan de ingrediënten toe.
Als u per ongeluk te veel deeg in de kom gedaan hebt, haalt u de helft van het deeg eruit en kneedt u de 2 deeghelften apart.

RECEPTEN

Voor de T-menghaak
Marmercake
250 g margarine, 250 g suiker, 2 zakjes vanillesuiker, 4 eieren, 250 ml melk, 400 g meel, 1 zakje bakpoeder, 50 g maïzena, 40 g cacaopoeder, 40 g suiker, 2-3 el melk, poedersuiker of glazuur.

Verroer de margarine met de suiker en de vanillesuiker tot schuim. Let hierbij op het volgende: eerst ca. een minuut op stand 1, daarna ca. twee tot drie minuten op stand 3, dan op stand 4 totdat het deeg losjes doorgeroerd is. Voeg de eieren een voor een toe. Meng het meel met de

bakpoeder en de maïzena en voeg afwisselend het meelmengsel en de melk aan het deeg toe.
Doe ongeveer 2/3 van het deeg in een ingevette cakevorm of bakvorm.
Meng de cacaopoeder met de suiker en een beetje melk in een aparte kom en voeg dit mengsel bij de rest van het deeg in de mengkom. Verroer het deeg nogmaals en doe dan het donkergekleurde deeg op het lichtgekleurde deeg in de cake- of bakvorm.
De twee deegsoorten met een vork spiraalvormig door elkaar trekken en bij 175 °C ca. 45 minuten in de oven bakken. Haal de cake- of bakvorm uit de oven en draai de bakvorm boven een keukenrooster om, zodat de cake eruit valt. Laat de cake afkoelen en bestrooi hem daarna naar wens met poedersuiker of voorzie de cake van een laag glazuur.

Voor de kneedhaak
Pizzadeeg
200 g meel, 10 g verse gist, 1/2 tl suiker, 1/2 kopje lauwwarme melk, 3 el olie, 1/2 tl zout
De gist met de suiker, de melk en 1-2 el meel in een kopje verroeren en ca. 15 minuten op een warme plek laten rijzen.
Het resterende meel in de mengkom doen, het gistmengsel, de olie en het zout toevoegen. Alles goed kneden. Let hierbij op het volgende: Ca. een minuut op stand 1, daarna langzaam op stand 4, totdat het deeg loskomt van de kom en zijdeachtig glanst.
Nogmaals ca. 30 minuten laten rusten.
Daarna twee ronde plakken deeg uitrollen, op een bakplaat leggen en naar wens beleggen.

Voor de garde
Baisers
4 eiwitten, 200 g poedersuiker
Het eiwit stijf kloppen op stand 4 tot 5, de suiker beetje bij beetje toevoegen.
Bakpapier op een bakplaat leggen en met een lepel of een spuitzakje kleine propjes van de eiwit-massa vormen en op het bakpapier leggen. Bij 100 °C zolang bakken, totdat de baisermassa vast en droog is. Als de baisers te bruin worden, de deur van de bakoven iets open laten.
U kunt ook ingrediënten als fijngemalen noten of cacaopoeder aan de baisermassa toevoegen, voordat u deze bakt.

Fijne wafels
125 g boter of margarine, 30 g suiker, 100 g meel, 4 eieren, 1 zakje vanillesuiker, 5 el room.
Het eiwit met de garde stijf kloppen (vlak voordat het eiwit stijf wordt, 1 el suiker toevoegen).
Het vet tot schuim roeren, eigeel, suiker en vanillesuiker erdoor roeren. Afwisselend het gezeefde meel en de room door de massa roeren. Tot slot de stijve eiwitmassa erdoor roeren.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78511

DATI TECNICI

Potenza:	350 W, 220-240 V~, 50 Hz
Ingombro (B/P/A):	Circa 41,9 x 22,0 x 33,4 cm
Cavo di alimentazione:	Circa 100 cm
Peso:	Circa 4,55 kg
Scocca:	Plastica bianca/antracite
Dotazioni:	Velocità regolabile in maniera continua Recipiente da 4 litri Paraspruzzi con ausilio al riempimento Miscelatore planetario Gancio mescolatore a T, gancio impastatore e frusta in alluminio pressofuso
Accessori:	1 gancio mescolatore a T, 1 gancio impastatore e 1 frusta, paraspruzzi, istruzioni per l'uso

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

CE

RoHS✓

Con riserva di modifiche tecniche.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Avvertenze di sicurezza generali

1. Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
2. Questo apparecchio è non destinato a essere utilizzato da persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o intellettive o che non dispongano di sufficiente esperienza e/o conoscenze, se non sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o a meno che non abbiano ricevuto da essa istruzioni sul suo utilizzo.
3. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione conforme alle indicazioni della targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
7. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. Il blocco motore e il cavo di alimentazione non devono venir lavati in lavastoviglie.
9. Il blocco motore non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Qualora ciò avvenisse, prima del riutilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
10. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di aziende, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
11. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio o il cavo di alimentazione alla nostra assistenza clienti per la verifica e/o la riparazione (per l'indirizzo

vedere la sezione Disposizioni di garanzia). Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli rischi per l'utente e comportano il decadere della garanzia.
12. Se il cavo di allacciamento di questo apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona analogamente qualificata, in modo da evitare pericoli.
13. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri marchi o produttori.
14. Dopo l'uso nonché prima della pulizia staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.

Avvertenze sull'installazione e l'uso dell'apparecchio

15. La macchina e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
16. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
17. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide.
18. Usare il robot da cucina sempre su superfici perfettamente orizzontali, sgombre e resistenti al calore.
19. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonarlo.
20. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
21. Il cavo di alimentazione deve essere posato in modo che non possa essere strattonato o che non ci si possa inciampare sopra.
22. Usare il robot da cucina solo in interni.
23. Prima di montare o smontare accessori o utensili per mescolare l'apparecchio deve essere spento e la spina deve essere staccata dalla presa.
24. Inserire la spina nella presa soltanto quando l'accessorio desiderato è montato. Non far funzionare mai l'apparecchio senza accessori.
25. Accertarsi che il recipiente non entri in contatto con oggetti caldi.
26. Dopo l'uso e prima della pulizia l'apparecchio deve essere spento e la spina deve essere staccata dalla presa.
27. Prima della riaccensione accertarsi che il selettore di velocità sia impostato su „AUS" (OFF) prima di inserire la spina nella presa.
28. Non mettere le mani o altre parti del corpo nell'apparecchio quando questo è in funzione - sussiste il pericolo di lesioni!
29. Cautela: Evitare il contatto con le parti mobili dell'apparecchio quando questo è in funzione. Non tenere le mani, i capelli o altri oggetti come spatole nelle vicinanze delle parti mobili dell'apparecchio, sussiste il pericolo di lesioni!
30. L'apparecchio è idoneo solo per lavorare alimenti.
31. Il tempo di funzionamento breve è di 5 minuto. Per prevenire surriscaldamenti del motore, dopo circa 20 minuti lasciar raffreddare brevemente l'apparecchio e soltanto dopo riprendere a lavorare.
32. Non mettere nel recipiente ingredienti caldi, in quanto altrimenti può venir danneggiato.
33. Prima di disassemblare l'apparecchio, il motore deve essersi arrestato!



Attenzione! Non tocchi mai le parti in movimento sull'apparecchio e non inserisca né oggetti né parti del corpo nell'apparecchio in funzione, per evitare ferimenti.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni per il trasporto.
2. Controllare che tutti gli accessori menzionati siano disponibili.
3. Accertarsi che il selettore di velocità sia nella posizione „AUS" (OFF).
4. Pulire il blocco motore con un panno umido come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura" a pagina 37.
5. Tutti gli accessori asportabili come recipiente, gancio impastatore ecc. possono essere lavati in acqua calda con un detergente delicato, quindi sciacquarli con acqua pulita e asciugarli accuratamente.

ASSEMBLAGGIO

1. Controllare che la spina non sia inserita nella presa. Il selettore di velocità deve essere nella posizione „AUS“ (OFF).
2. Accertarsi che il blocco motore sia stabilmente posizionato sul piano di lavoro della cucina.
3. Premere il pulsante di sblocco.
4. Il braccio rotante si solleva.
5. Scegliere l‘utensile per mescolare desiderato.



Gancio mescolatore a T: pasta per dolci, purè di patate, impasto per pasta fatta in casa



Gancio impastatore: pasta lievitata, pasta per pane, impasto per pasta



Frusta: sbattere uova, panna, impasto per waffel, impasto per biscotti e tutte le varie spume. Non utilizzare per impasti pesanti, perché le fruste potrebbero piegarsi o rompersi.

6. Montare l‘utensile mescolatore desiderato. Accertarsi che l‘intaglio dell‘utensile mescolatore vada correttamente a inserirsi nella spina di trascinamento sull‘asse del braccio rotante. Girare l‘utensile mescolatore in senso orario finché risulta saldamente posizionato.
7. Accertarsi che l‘utensile mescolatore si inserisca correttamente in quanto altrimenti non è possibile lavorare correttamente la pasta.
8. Quindi mettere il recipiente sotto al braccio rotante. Posizionare il recipiente nel supporto e girarlo in senso orario finché scatta in posizione.
9. Eventualmente a questo punto è anche possibile montare il paraspruzzi sul recipiente. Spingere saldamente il paraspruzzi sul recipiente, di modo che non possa scivolare. Il paraspruzzi protegge dagli spruzzi di impasto, tuttavia grazie all‘ausilio al riempimento è comunque possibile aggiungere agevolmente altri ingredienti alla pasta. Se si desidera cambiare utensile mescolatore, il paraspruzzi può rimanere montato.
10. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio rotante verso il basso finché scatta in posizione. Il clic indica che il braccio rotante è correttamente scattato in posizione.



Attenzione: Non tenere le dita tra blocco motore e braccio rotante, sussiste il pericolo di lesioni da incastramento.

11. Per disassemblare l‘apparecchio procedere in sequenza inversa.

COMANDO

1. Controllare che la spina non sia inserita nella presa. Il selettore di velocità deve essere nella posizione „AUS“ (OFF).
2. Controllare che l‘apparecchio sia correttamente assemblato.
3. Inserire la spina in una presa elettrica.
4. Portare l‘apparecchio su „EIN“ (ON) tramite il selettore di velocità. Inizialmente scegliere una velocità bassa. La velocità può quindi essere aumentata in maniera continua fino alla posizione „Max“.
   I singoli livelli da 1 a 6 sono adeguati per le seguenti fasi di lavoro. Cominci sempre con una velocità bassa e poi aumenti lentamente. Eviterà così spruzzi e polverizzazione degli ingredienti.
   Livello 1:
   Mescolare gli ingredienti senza schiacciare ingredienti grossi (ad es. nel caso di pezzi di frutta in crema) o per marmorizzare (mescolare il purè di frutta con il quark).
   Livello 2
   Lavorare farina, noci macinate etc. nell‘impasto, affinché gli ingredienti secchi non si polverizzino. Mescolare gli ingredienti senza spruzzare.
   Livello 3
   Montare la panna - La panna ha più volume se viene montata lentamente.
   Livello 4
   Montare a neve, mescolare l‘impasto, impastarlo.
   Livello 5/6
   Impastare impasti pesanti. Attenzione, mescolare questi impasti solo a livelli bassi.
5. Se sul bordo del recipiente rimane troppa pasta, spegnere l‘apparecchio e staccare la spina dalla presa. Sollevare il braccio

rotante e staccare la pasta dal bordo del recipiente con una spatola.
6. Quando la pasta è pronta, spegnere l‘apparecchio portando il selettore di velocità su „AUS“ (OFF) e staccare la spina. Sollevare il braccio rotante e rimuovere il recipiente.
7. Lavorare la pasta come desiderato.
8. Rimuovere l‘utensile mescolatore e pulire la macchina come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura“.

PULIZIA E CURA

1. **Spegnere sempre l‘apparecchio e staccare la spina dalla presa.**
2. Il blocco motore può essere strofinato con un panno umido e quindi asciugato accuratamente.
3. Tutti gli accessori asportabili come recipiente, gancio impastatore ecc. possono essere lavati in acqua calda con un detergente delicato, quindi devono essere sciacquati con acqua pulita e asciugati accuratamente.
4. Attenzione, gli utensili mescolatori non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.
5. Il recipiente è invece idoneo per il lavaggio in lavastoviglie e può essere lavato nel cestello superiore della stessa.
6. Non usare prodotti abrasivi, lana d’acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni.
7. Il blocco motore dell‘apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.
8. L‘apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
9. Conservare il robot da cucina perfettamente asciugato in un luogo asciutto e al riparo da polvere, urti, calore e umidità.

CONSIGLI

Accertarsi che ingredienti come burro o uova siano a temperatura ambiente prima di lavorarli.
Per montare gli albumi a neve questi non devono essere contaminati da tuorlo, in quanto altrimenti non si montano a neve ferma.
Se per una ricetta sono richieste le uova montarle in un contenitore separato e versarle nel recipiente solo successivamente. Così facendo è infatti possibile rimuovere eventuali frammenti di guscio caduti dentro.
Iniziare l‘operazione di mescolamento/impastatura sempre a bassa velocità e quindi aumentare la velocità come richiesto.
Se il movimento della macchina è difficoltoso, estrarre metà della pasta e lavorare le due metà una dopo l‘altra.

MASSIMI LIVELLI DI RIEMPIMENTO

Frusta per montare: 7 bianchi d‘uovo, ingredienti per un fondo di biscotto di max. 30 cm di diametro.

Gancio a T: pasta per dolci max. 500 g di farina, peso max. dell‘impasto 1,2 kg

Fruste: pasta lievitata, ad es. pasta per pane: max. 700 g di farina, max. peso complessivo 1,2 kg. Pasta lievitata leggera, ad es. pane all‘uvetta: max. 500 g di farina, max. quantità totale d‘impasto 1,0 kg, impasto per pasta max. 500 g di farina e ca. cinque uova.

Non superi la massima quantità indicata, altrimenti la macchina si sovraccarica.
Nel caso di impasti pesanti (ad es. pasta per pane) mescoli gli ingredienti asciutti, accenda la macchina per dolci e aggiunga lentamente il fluido agli ingredienti.
Se dovesse per errore introdurre troppo impasto, lo divida, ne prenda metà e impasti le due quantità di pasta separatamente.

Per il gancio mescolatore a T

Torta marmorizzata

250 g di margarina, 250 g di zucchero, 2 buste di zucchero vanigliato, 4 uova, 250 ml di latte, 400 g di farina, 1 bustina di lievito, 50 g di amido, 40 g di cacao in polvere, 40 g di zucchero, 2-3 cucchiai di latte, zucchero a velo o glassa.

Lavorare la margarina con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto schiumoso. Aggiungere una dopo l'altra le uova. Mescolare la farina con il lievito e l'amido e aggiungere alla pasta alternativamente la miscela di farina e il latte. Osservi quanto segue: prima al livello 1 per ca. un minuto, poi al livello 3 per ca. due-tre minuti, poi al livello 4 fino a che l'impasto non è sbattuto in modo da renderlo più morbido.

Versare circa 2/3 della pasta in uno stampo da ciambella o da plum cake.

In un contenitore separato mescolare il cacao in polvere con lo zucchero e un po' di latte e aggiungere questo composto al resto della pasta nel recipiente. Mescolare la pasta ancora una volta e quindi aggiungere la pasta scura a quella chiara nello stampo.

Con una forchetta mescolare i due tipi di pasta a spirale e cuocere il tutto in forno a 175 °C per circa 45 minuti. Sfornare lo stampo e sformare il dolce su una griglia da cucina. Se lo si desidera, spolverare il dolce appena raffreddato con zucchero a velo o ricoprirlo con glassa.

Per il gancio impastatore

Pasta per pizza

200 g di farina, 10 g di lievito di birra, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1/2 tazza di latte tiepido, 3 cucchiai d'olio, 1/2 cucchiaino di sale

In una tazza mescolare il lievito con lo zucchero, il latte e 1-2 cucchiai di farina e lasciar riposare per circa 15 minuti in un luogo caldo.

Mettere nel recipiente il resto della farina e aggiungere la miscela di lievito, l'olio e il sale. Impastare il tutto per bene. Attenzione: al livello 1 per ca. un minuto, poi lentamente al livello 4, fino a che l'impasto non si stacca dalla scodella e non diventa lucidamente setoso.

Lasciar riposare per altri 30 minuti.

Quindi spianare due dischi di pasta rotondi, metterli su una lamiera del forno e condire con ingredienti a piacere.

Per la frusta

Meringhe

4 albumi, 200 g di zucchero a velo

Montare gli albumi a neve ferma ai livelli 4 e 5, aggiungendo lo zucchero a pioggia.

Con un cucchiaio o la sac à poche formare dei mucchietti sulla lamiera del forno rivestita con carta da forno. Far cuocere a 100 °C finché l'impasto risulta solido e secco. Se le meringhe assumono un colore marrone, lasciare un po' aperta la porta del forno.

Prima della cottura in forno è possibile aggiungere alla pasta delle meringhe ingredienti come noci macinate fini o cacao in polvere.

Cialde fini sveve

125 g di burro o margarina, 30 g di zucchero, 100 g di farina, 4 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 5 cucchiai di panna.

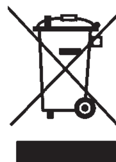
Montare gli albumi a neve ferma con la frusta (poco prima che diventino ben fermi aggiungere 1 cucchiaio dello zucchero). Lavorare il grasso fino ad ottenere un composto schiumoso, incorporare tuorlo, zucchero e zucchero vanigliato. Aggiungere alternativamente la farina setacciata e la panna. Da ultimo amalgamare gli albumi montati a neve ben ferma.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 78511

DATOS TÉCNICOS





Potencia:	350 W, 220-240 V~, 50 Hz
Medidas (L/An/Al):	Aprox. 41,9 x 22,0 x 33,4 cm
Cable de red:	Aprox. 100 cm
Peso:	Aprox. 4,55 kg
Carcasa:	Plástico blanco/antracita
Equipamiento:	Velocidad con regulación continua Recipiente amasador con 4 litros de volumen Protección contra salpicaduras con boca de llenado Mezclador planetario Varillas mezcladoras en T, gancho de amasar y varillas batidoras de aluminio fundido a presión
Accesorios:	1 varillas mezcladoras en T, 1 gancho de amasar y 1 varillas batidoras, protección contra salpicaduras, instrucciones de uso,

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

PARA SU SEGURIDAD

Indicaciones generales de seguridad

1. Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella las instrucciones de cómo debe usarse el aparato.
3. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
5. Conecte el equipo sólo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
6. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
7. De ninguna manera sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. El bloque de motor y el cable de alimentación no deben ser lavados en el lavavajillas.
9. El bloque de motor no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
10. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
11. Controle periódicamente si el equipo, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, por favor envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente

(Véase la dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
12. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.
13. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
14. Después del uso así como antes de la limpieza, desenchufe el equipo. No deje nunca el equipo sin supervisión cuando esté enchufado.

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

15. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
16. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
17. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
18. Use siempre el robot de cocina sobre una superficie libre, plana y resistente al calor.
19. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. niños pequeños tiran de él.
20. Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
21. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
22. Utilice el robot de cocina sólo en espacios interiores.
23. Antes de insertar o retirar los accesorios o agitadores, debe desconectarse el aparato y retirarse la clavija de la caja de enchufe.
24. Solo enchufe la clavija en una caja de enchufe cuando el accesorio correspondiente esté colocado. Nunca deje operar el aparato sin accesorios.
25. Preste atención de que el recipiente amasador no entre en contacto con objetos calientes.
26. Después del uso y antes de la limpieza debe desconectarse el aparato y retirarse la clavija de la caja de enchufe.
27. Antes de volver a conectar, preste atención de que el interruptor de velocidad esté en „AUS“ (OFF), antes de enchufar la clavija en la caja de enchufe.
28. No toque dentro del aparato en marcha. ¡Peligro de lesiones!
29. Cuidado: Evite el contacto con las piezas móviles del aparato cuando esté en funcionamiento. Mantenga las manos, el cabello u otros objetos como la rasqueta de panadero alejados de las piezas móviles del aparato. ¡Peligro de lesiones!
30. El aparato solo es apto para la preparación de alimentos.
31. El tiempo de operación breve es de 5 minutos. Tras 20 minutos en funcionamiento deje que el aparato se enfríe antes de seguir utilizándolo para evitar así un sobrecalentamiento del motor.
32. No añada ingredientes calientes en el recipiente amasador, dado que podrían deteriorarse.
33. ¡Antes de desensamblar el aparato debe pararse el motor!



¡Cuidado! Nunca toque las piezas giratorias en el aparato ni inserte objetos o partes del cuerpo en el aparato en marcha para evitar lesiones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte.
2. Compruebe si están todas las piezas especificadas.
3. Asegúrese de que el interruptor de velocidad esté en „AUS“ (OFF).
4. Limpie el bloque de motor con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado” en la página 43.
5. Todos los accesorios retirables como el recipiente amasador, el gancho de amasar, etc. pueden lavarse con un poco de agua caliente y un detergente suave y después aclararse con agua clara y secarse bien.

ENSAMBLAJE

1. Asegúrese de que la clavija no esté enchufada en la caja de enchufe. El interruptor de velocidad debe estar en „AUS“ (OFF).
2. Preste atención de que el bloque de motor esté firmemente sobre la encimera de la cocina.
3. Pulse el botón de desbloqueo.
4. El brazo giratorio se levanta hacia arriba.
5. Seleccione el agitador deseado:



Varillas mezcladoras en T: para masas media pesadas como masa de bizcocho



Gancho de amasar: para masas pesadas como masas de pan o de levadura



Varillas batidoras: para masas ligeras como masa de gofres y para batir huevos o montar la nata. No utilizar para masas pesadas, dado que las varillas batidoras podrían doblarse o romperse.

6. Introduzca el agitador deseado. En ello, preste atención de colocar la entalladura en el agitador adecuadamente sobre el perno de arrastre en el eje del brazo giratorios. Gire el agitador en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté fijamente asentado.
7. Preste atención de que el agitador correspondiente encaje correctamente, dado que por el contrario no se puede trabajar la masa correctamente.
8. Ahora, coloque el recipiente amasador debajo del brazo giratorio. Coloque el recipiente en el soporte y gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.
9. Si lo desea, puede ahora colocar la protección contra salpicaduras sobre el recipiente amasador. Empuje la protección contra salpicaduras fijamente sobre el recipiente de forma que no pueda desplazarse. La protección contra salpicaduras protege contra salpicaduras de masa. Sin embargo, gracias a la boca de llenado puede también añadir más ingredientes a la masa. Si entretanto desea cambiar el agitador, puede quedarse colocada la protección contra salpicaduras.
10. Pulse el botón de desbloqueo y empuje el brazo giratorio hacia abajo hasta que encaja. Puede oír en un clic que el brazo giratorio haya encajado correctamente.



Atención: no ponga los dedos entre el bloque de motor y el brazo giratorio. Existe peligro de lesiones por aprisionamiento.

11. Para desensamblar el aparato, proceda en orden inverso.

MANEJO

1. Asegúrese de que la clavija no esté enchufada en la caja de enchufe. El interruptor de velocidad debe estar en „AUS“ (OFF).
2. Compruebe si el aparato está correctamente ensamblado.
3. Enchufe la clavija en una caja de enchufe.
4. Conecte el aparato en el interruptor de velocidad en „EIN“ (ON). Al inicio, seleccione una velocidad más baja. Después puede ajustar la velocidad de forma continua hasta la posición „Máx“.
   Los niveles 1-6 son adecuados para las acciones descritas a continuación. Comience siempre con la velocidad más baja y vaya aumentándola poco a poco. De esta forma evitará que los ingredientes salpiquen y manchen.

Nivel 1:
Mezclar alimentos sin machacar los trozos más gruesos (p. ej., trozos de fruta en cremas) o para vetear (mezcla de puré de frutas con requesón).

Nivel 2
Añadir harina, nueces molidas, etc. a la masa para que los ingredientes secos no se pulvericen. Mezclar los ingredientes sin salpicaduras.

Nivel 3
Batir nata: la nata tiene más volumen cuando se bate lentamente.

Nivel 4
Batir claras a punto de nieve, mezclar y amasar masas.

Nivel 5/6
Amasar masas densas. Atención, mezclar primero estas masas a un nivel más suave.

5. Si en el borde del recipiente queda demasiado masa, desconecte entremedias el aparato y retire el enchufe de red. Levante el brazo giratorio hacia arriba y retire la masa del borde de recipiente con ayuda de una rasqueta de panadero.
6. Cuando su masa esté lista, ponga el interruptor de velocidad del aparato en „AUS“ (OFF) y retire el enchufe de red. Levante el brazo giratorio hacia arriba y retire el recipiente.
7. Manipule la masa como desea.
8. Retire el agitador y limpie la máquina como se describe en el capítulo „Limpieza y cuidado“.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Desconecte siempre el aparato y retire la clavija de la caja de enchufe.**
2. Puede limpiar el bloque de motor con un paño húmedo secándolo después.
3. Todos los accesorios retirables como el recipiente amasador, el gancho de amasar, etc. pueden lavarse con un poco de agua caliente y un detergente suave y después aclararse con agua clara y secarse bien.
4. Atención: los agitadores no son aptos para lavavajillas.
5. El recipiente amasador es apto para lavavajillas y puede limpiarse en la cesta superior del lavavajillas.
6. No utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
7. El bloque de motor del aparato no debe sumergirse en agua u otros líquidos.
8. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
9. Guarde el robot de cocina completamente seco en un lugar seco y seguro, para protegerlo contra polvo, golpes, calor y humedad.

CONSEJOS

Preste atención de que los ingredientes como la mantequilla o los huevos tengan la temperatura ambiente antes de manipularlos.
Si quiere elaborar clara a punto de nieve, no debe haber yema en la clara dado que por el contrario la clara no se quede firme.
Si necesita huevos para una receta, rómpalos en un recipiente separado y solo entonces añádalos el recipiente amasador. De esta forma podrá retirar previamente las cáscaras de huevo que hayan caído.
Inicie el proceso de batir o amasar siempre primero con velocidad lenta y después aumente la velocidad según necesidad.
Si la máquina funciona con dificultad, retire la mitad de la cantidad de masa manipulándola una tras otra.

CANTIDADES MÁXIMAS

Varillas batidoras: 7 claras, ingredientes para una base de bizcocho de máx. 30 cm de diámetro.

Varillas mezcladoras en T: masa de bizcocho de máx. 500 g de harina, peso máximo de la masa 1,2 kg

Gancho de amasar: masa de levadura, p. ej., masa de pan: máx. 700 g harina, peso máximo total 1,2 kg. Masa ligera de levadura, p. ej., pan de pasas: máx. 500 g de harina, cantidad máx. de masa de 1,0 kg, masa máx. de fideos de 500 g de harina y aprox. 5 huevos. Por favor, no sobrepase las cantidades máximas aquí indicadas ya que de lo contrario podría sobrecargar la máquina.
En el caso de masas densas de levadura (p. ej., masa de pan) mezcle los ingredientes secos, conecte el robot de cocina y añada despacio los líquidos.
Si añadiera más masa de la adecuada por error, divídala, retire la mitad y amase las dos partes por separado.

Para las varillas mezcladoras en T

Bizcocho mármol

250 g de margarina, 250 g de azúcar, 2 sobrecitos de vainilla azucarada, 4 huevos, 250 ml de leche, 400 g de harina, 1 sobre de levadura, 50 g de maicena, 40 g de cacao en polvo, 40 g de azúcar, 2-3 cucharadas de leche, azúcar glass o cobertura.

Bata la margarina con el azúcar y la vainilla azucarada hasta que esté espumosa. Añada los huevos poco a poco. Mezcle la harina con la levadura y la maicena y añada la mezcla alternando con la lecha a la masa. Para ello, recuerde: comenzar con aproximadamente un minuto en el nivel 1, después entre dos y tres minutos en el nivel 3 y finalmente continuar en el nivel 4 hasta que la masa quede suelta.

Vierta 2/3 de la masa más o menos a un molde Gugelhupf o un molde tipo plum cake.

Mezcle el cacao en polvo con el azúcar y un poco de leche en un recipiente separado y añada después esta mezcla a la masa restante en el recipiente amasador. Mezcle de nuevo la masa y después añada la masa oscura sobre la masa clara en el molde.

Con un tenedor hacer movimientos en espiral para que se mezclen los dos tipos de masa y hornear en el horno a 175 °C durante unos 45 minutos. Retire el molde del horno y vuelque el bizcocho sobre un rejilla. Espolvoree el bizcocho en cuanto haya enfriado con azúcar glass según desee o recúbralo con cobertura.

Para el gancho de amasar

Masa de pizza

200 g de harina, 10 g de levadura fresca, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 taza de leche tibia, 3 cucharadas de aceite, 1/2 cucharadita de sal

Mezclar en una taza la levadura con el azúcar, la leche y 1-2 cucharada de harina y dejar que repose durante unos 15 minutos en un lugar caliente.

Poner la harina restante en el recipiente amasador, añadir la mezcla de levadura, el aceite y la sal. Amasar todo bien. Para ello, recuerde: un minuto en el nivel 1 y después pasar poco a poco al 4 hasta que la masa se despegue de la fuente y brille con un aspecto suave.

Dejar reposar de nuevo durante unos 30 minutos.

Después estirar con el rodillo dos discos redondos de la masa, colocarlos sobre una bandeja de horno y cubrirlos como desee.

Para las varillas batidoras

Merengue

4 claras de huevo, 200 g de azúcar glass

Batir la claras en nivel de 4 a 5 a punto de nieve, ir añadiendo el azúcar poco a poco.

Sobre una bandeja de horno cubierta con papel para hornear formar pequeños copos con una cuchara o con la manga pastelera. Hornear a 100 °C hasta que la masa de merengue sea firme y seca. Si el merengue se dora demasiado, dejar la puerta del horno un poco abierta.

Antes de hornear, puede añadir a la masa de merengue también ingredientes como nuez finamente rallado o cacao en polvo.

Gofres finos de Suabia

125 g de mantequilla o margarina, 30 g de azúcar, 100 g de harina, 4 huevos, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 5 cucharadas de nata.

Batir la clara de huevo a punto de nieve con las varillas batidoras (justo antes de ponerse a punto de nieve añadir 1 cucharada de azúcar). Batir la grasa hasta que esté espumosa, añadir la yema, el azúcar y la vainilla azucarada. Agregar alternando la harina tamizada y la nata con movimientos envolventes. Al final agregar la clara de huevo a punto de nieve.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 78511

TECHNICKÉ ÚDAJE







Výkon:	350 W, 220-240 V~, 50 Hz
Rozměry (D/Š/V):	Cca 41,9 x 22,0 x 33,4 cm
Přívod:	Cca 100 cm
Hmotnost:	Cca 4,55 kg
Kryt:	Plast bílý/antracit
Vybavení:	Plynule nastavitelná rychlost Míchací nádoba s objemem 4 litry Ochrana proti odstřikování s plnicím otvorem Planetové míchadlo Míchací hák T, hnětací hák a šlehací metla z tlakového hliníkového odlitku
Příslušenství:	1 míchací hák T, 1 hnětací hák a 1 šlehací metla, ochrana proti odstřikování, návod k obsluze

Technické změny vyhrazeny

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Všeobecné bezpečnostní pokyny

1. Následující pokyny si pečlivě přečtěte a dobře uložte.
2. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, kromě případu, že by tyto osoby byly pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
3. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
7. V žádném případě přístroj nebo jeho přívod neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.
8. Blok motoru a jeho přívod nesmí být čištěny v myčce.
9. Blok motoru se nesmí dostat do kontaktu s vodou nebo jinými tekutinami. Pokud by k tomu přesto došlo, musí být před novým použitím všechny díly zcela suché.
10. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
    - pro pečení koláčů v obchodech, kancelářích nebo na podobných pracovištích,
    - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.
11. Pravidelně kontrolujte přístroj, zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete přístroj nebo přívod na kontrolu a opravu do našeho servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí

pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.

12. Je-li přívodní vedení k přístroji poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.
13. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek, aby se předešlo poškození.
14. Po použití i před čištěním vyndejte síťovou zástrčku ze zásuvky. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě.

Pokyny k postavení a obsluze přístroje.

15. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.
16. Nikdy se přístroje popř. jeho přívodu nedotýkejte mokrýma rukama.
17. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavte na horké povrchy, kovový podnos nebo mokrý podklad.
18. Kuchyňského robota vždy používejte na volném, rovném a tepelně odolném podkladu.
19. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.
20. Nikdy nenavíjejte přívodní vedení kolem přístroje.
21. Přívod musí být položen tak, aby bylo vyloučeno zatažení za něj nebo zakopnutí.
22. Používejte kuchyňského robota pouze ve vnitřních prostorech.
23. Před nasazením nebo sundáním dílů příslušenství nebo míchacích nástrojů musí být přístroj vypnut a vytažena zástrčka ze zásuvky.
24. Zasuňte zástrčku do zásuvky teprve tehdy, když je nasazen požadovaný díl příslušenství. Nikdy přístroj nepoužívejte bez dílů příslušenství.
25. Dbejte na to, aby se míchací nádoba nedostala do kontaktu s horkými předměty.
26. Po použití a před čištěním musí být přístroj vypnut a vytažena zástrčka ze zásuvky.
27. Před novým zapnutím a dříve, než zastrčíte zástrčku do zásuvky, se ujistěte, že vypínač je v poloze „AUS“ (VYP).
28. Nesahejte do přístroje když běží - hrozí nebezpečí zranění!
29. Opatrně: Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi přístroje, když je přístroj v provozu. Nedávejte ruce, vlasy nebo jiné předměty jako stěrku do blízkosti pohyblivých částí přístroje, hrozí nebezpečí zranění!
30. Přístroj je vhodný pouze pro zpracování potravin.
31. Krátká doba provozu činí 5 minuty. Nechte přístroj po 20 minut krátce ochladit a dále s ním pracujte až potom, abyste předešli přehřátí motoru.
32. Nepřidávejte do míchací nádoby žádné horké přísady, protože by jinak mohlo dojít k jejímu poškození.
33. Před rozebíráním přístroje se musí motor zcela zastavit!



Opatrně! Nikdy se nedotýkejte otáčejících se dílů přístroje a do běžícího přístroje nestrkejte ani předměty ani části těla, abyste se vyvarovali zranění.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny části balení a případné transportní pojistky.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny uvedené části příslušenství dodány.
3. Ujistěte se, že přepínač rychlosti je v poloze „AUS“ (VYP).
4. Blok motoru vyčistěte vlhkou utěrkou, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“ na straně 49.
5. Všechny vyjímatelné díly příslušenství jako míchací nádoba, hnětací hák atd. mohou být čištěny v mírně horké vodě s přídavkem jemného saponátu, potom opláchnuty vodou a dobře osušeny.

SESTAVENÍ

1. Ujistěte se, že zástrčka není v zásuvce. Přepínač rychlosti musí být v poloze „AUS“ (VYP).
2. Dbejte na to, aby blok motoru stabilně stál na kuchyňské pracovní desce.
3. Stiskněte knoflík odblokování.
4. Sklopné rameno se odklopí nahoru.
5. Vyberte požadovaný míchací nástroj.



Míchací hák T: Třené těsto, bramborová kaše, těsto na špecle



Hnětací hák: Kynuté těsto, chlebové těsto, nudlové těsto



Šlehací metla: Šlehání vajec a šlehačky, těsto na vafle, piškotové těsto a všechny různé pěnové pokrmy. Nepoužívejte šlehací metlu na těžká těsta, protože by se mohla ohnout nebo prasknout.

6. Nasaďte požadovaný míchací nástroj. Dbejte přitom na to, aby osazení míchacího nástroje bylo správně nasazeno na kolík unašeče na ose sklopného ramene. Otočte míchací nástroj ve směru hodinových ručiček, až pevně sedí.
7. Dbejte na to, aby daný míchací nástroj správně zaskočil, protože jinak nebude moci být těsto správně zpracováno.
8. Nyní postavte míchací nádobu pod sklopné rameno. Vložte nádobu do držáku a otočte ji ve směru hodinových ručiček, až zaskočí.
9. Případně nyní můžete na míchací nádobu nasadit ochranu proti odstřikování. Ochranu proti odstřikování pevně přitiskněte na nádobu, aby nemohla sklouznout. Ochrana proti odstřikování brání výstřikům těsta, díky plnicímu otvoru však můžete do těsta snadno přidávat další přísady. Pokud chcete vyměnit míchací nástroj, může zůstat ochrana proti odstřikování nasazena.
10. Stiskněte knoflík odblokování a přitiskněte sklopné rameno dolů, až zaskočí. Můžete slyšet cvaknutí, které znamená, že sklopné rameno správně zaskočilo.



Pozor: Nedávejte prsty mezi blok motoru a sklopné rameno, hrozí nebezpečí zranění skřípnutím.

11. Pro rozebrání přístroje postupujte v obráceném pořadí.

OBSLUHA

1. Ujistěte se, že zástrčka není v zásuvce. Přepínač rychlosti musí být v poloze „AUS“ (VYP).
2. Zkontrolujte, zda je přístroj správně sestaven.
3. Zapojte zástrčku do zásuvky.
4. Zapněte přístroj přepínačem rychlosti na „EIN“ (ZAP). Pro začátek zvolte nižší rychlost. Potom můžete rychlost plynule nastavit až do polohy „Max“.
   Jednotlivé stupně 1-5 jsou vhodné pro následující pracovní kroky. Začněte vždy nižší rychlostí a potom ji pomalu zvyšujte. Předejdete tak vystřikování a prášení přísad.
   Stupeň 1:
   Promíchání přísad bez drcení hrubých přísad (např. u kousků ovoce v krému) nebo pro mramorování (zamíchání ovocného pyré do tvarohu).
   Stupeň 2
   Zapracování mouky, mletých ořechů atd. do těsta tak, aby suché přísady neprášily. Míchání přísad bez vystřikování.
   Stupeň 3
   Šlehání šlehačky - šlehačka má větší objem, když se šlehá pomalu.
   Stupeň 4
   Šlehání sněhu, míchání těst, hnětení těst.
   Stupeň 5/6
   Hnětení těžkých těst. Pozor, tato těsta nejprve promíchejte na nižší stupeň.
5. Pokud na okraji nádoby zůstává příliš mnoho těsta, přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku. Odklopte sklopné rameno nahoru a pomocí stěrky uvolněte těsto z okraje nádoby.
6. Když je těsto hotovo, vypněte přístroj uvedením přepínače rychlosti do polohy „AUS“ (VYP) a vytáhněte síťovou zástrčku. Odklopte sklopné rameno nahoru a vyjměte nádobu.
7. Zpracujte těsto podle přání.
8. Vyjměte míchací nástroj a vyčistěte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. **Vždy vypněte přístroj a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.**
2. Blok motoru můžete otřít vlhkou utěrkou a potom dobře osušit.
3. Všechny vyjímatelné díly příslušenství jako míchací nádoba, hnětací hák atd. mohou být čištěny v mírně horké vodě s přídavkem jemného saponátu, potom opláchnuty vodou a dobře usušeny.
4. Pozor, míchací nástroje nejsou vhodné k mytí v myčce.
5. Míchací nádoba může být čištěna v myčce, v jejím horním koši.
6. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
7. Blok motoru přístroje nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny.
8. Před opětným použitím přístroje musí být zcela suchý.
9. Zcela osušeného kuchyňského robota uložte na suché a bezpečné místo, aby byl chráněn před prachem, nárazy, horkem a vlhkem.

TIPY

Dbejte na to, aby přísady jako máslo nebo vejce měly pokojovou teplotu, než je budete zpracovávat.
Když chcete ušlehat sníh z bílku, nesmí v něm být žádný žloutek, jinak sníh nebude tuhý.
Když do receptu potřebujete vejce, rozklepněte jej v separátní nádobě a teprve potom jej přidejte do míchací nádoby. Tak můžete případné spadlé kousky skořápky předem vyjmout.
Míchání/hnětení vždy odstartujte nejprve pomalejší rychlostí a v případě potřeby ji zvyšte.
Pokud má přístroj příliš těžký chod, vyjměte polovinu těsta ven a zpracujte je postupně.

MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ NÁPLNĚ

Šlehací metla: 7 bílků, přísady na korpus pro piškotový dort o průměru max. 30 cm.

Míchací hák T: Třené těsto z max. 500 g mouky, max. hmotnost těsta 1,2 kg

Hnětací hák: Kynuté těsto, např. chlebové těsto: max. 700 g mouky, max. celková hmotnost těsta 1,2 kg. Lehké kynuté těsto, např. vánočka: max. 500 g mouky, max. celková hmotnost těsta 1,0 kg, nudlové těsto max. 500 g mouky a cca pět vajec. Nepřekračujte prosím uvedené maximální množství, protože jinak by byl stroj přetížen.
U těžkého kynutého těsta (např. chlebového těsta) promíchejte suché přísady, zapněte kuchyňského robota a pomalu k přísadám přidávejte tekutinu.
Pokud byste omylem naplnili příliš mnoho těsta, tak jej rozdělte, vyjměte polovinu ven a nechte 2 části těsta hníst postupně odděleně.

RECEPTY

S míchacím hákem T
Mramorový koláč
250 g margarínu, 250 g cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, 4 vejce, 250 ml mléka, 400 g mouky, 1 sáček prášku do pečiva, 50 g škrobové moučky, 40 g kakaového prášku, 40 g cukru, 2-3 polévkové lžíce mléka, práškový cukr nebo glazura.
Margarín s cukrem a vanilkovým cukrem rozmíchejte do pěny. Postupně přidávejte vejce. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a škrobovou moučkou a přidávejte do těsta střídavě směs mouky a mléko. Dbejte přitom: Nejprve na stupeň 1 cca jednu minutu, potom na stupeň 3 cca dvě až tři minuty, potom na stupeň 4, až je těsto dobře zpracováno.
Přibližně 2/3 těsta dejte do tukem vymazané formy na bábovku nebo hranaté formy.
Smíchejte kakaový prášek s cukrem a trochou mléka v separátní nádobě a potom tuto směs přidejte do míchací nádoby ke zbylému těstu. Znovu těsto promíchejte a potom toto tmavé těsto přidejte na světlé těsto ve formě na pečení.

Oba druhy těsta vidličkou spirálovitě zamíchejte a nechte péci v troubě při 175°C cca 45 minut. Vyjměte formu na pečení z trouby a vyklopte koláč na mřížku. Jakmile koláč vychladne, popraště jej podle přání práškovým cukrem nebo jej polijte glazurou.

S hnětacím hákem
Těsto na pizzu
200 g mouky, 10 g čerstvých kvasnic, 1/2 čajové lžičky cukru, 1/2 šálku vlažného mléka, 3 polévkové lžíce oleje, 1/2 čajové lžičky soli
V hrnku rozmíchejte kvasnice s cukrem, mléko a 1-2 polévkové lžíce mouky a nechte cca 15 minut stát na teplém místě. Dbejte přitom: Na stupeň 1 cca jednu minutu, potom pomalu na stupeň 4, až se těsto nelepí na misku a hedvábně se leskne.
Do míchací nádoby dejte zbylou mouku, přidejte směs s kvasnicemi, olej a sůl a rozmíchejte. Všechno nechte dobře rozmíchat.
Opět nechte cca 30 minut odstát.
Potom z těsta rozválejte dvě kulaté placky, položte je na plech na pečení a obložte podle přání.

Se šlehací metlou
Pěnové cukroví
4 bílky, 200 g práškového cukru
Bílek (na stupeň 4 až 5) šlehejte do tuha a postupně přidávejte cukr.
Na plech vyložený papírem na pečení udělejte lžící nebo sáčkem na zdobení malé kopečky. Při 100 °C pečte tak dlouho, až je hmota na cukroví pevná a suchá. Pokud cukroví příliš hnědne, nechte dvířka trouby trochu pootevřená.
Do hmoty na cukroví můžete před pečením přidat přísady jako jemně nasekané ořechy nebo kakaový prášek.

Jemné vafle
125 g másla nebo margarínu, 30 g cukru, 100 g mouky, 4 vejce, 1 sáček vanilkového cukru, 5 polévkových lžic smetany.
Šlehací metlou ušlehejte bílek do tuha (krátce před ztuhnutím přidejte 1 polévkovou lžíci cukru). Tuk rozmíchejte do pěny, přimíchejte žloutky, cukr a vanilkový cukr. Střídavě přidávejte mouku přes sítko a smetanu. Nakonec přidejte tuhý sníh z bílků.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ




Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 78511

DANE TECHNICZNE





RoHS✓

Moc:	350 W, 220-240 V~, 50 Hz
Wymiary dł./szer./ wys.:	Ok. 41,9 x 22,0 x 33,4 cm
Przewód:	Ok. 100 cm
Ciężar:	Ok. 4,55 kg
Obudowa:	Tworzywo sztuczne kolor biały/antracyt
Wyposażenie:	Prędkość regulowana bezstopniowo Misa do mieszania pojemność 4 litry Pokrywa chroniąca przed rozpryskiwaniem z otworem do napełniania Mieszadło obiegowe Końcówka mieszająca w kształcie litery T, końcówka do zagniatania i trzepaczka do piany z aluminiowego odlewu ciśnieniowego
Wyposażenie:	1 końcówka do mieszania w kształcie litery T, 1 końcówka do ugniatania, pokrywa chroniąca przed rozpryskiwaniem, instrukcja obsługi,

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

DLA PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

1. Prosimy przeczytać poniższą instrukcję i przechowywać ją.
2. Robot nie jest przeznaczony do używania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nie posiadających doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymają instrukcje jak korzystać z urządzenia.
3. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby nie mogły bawić się robotem.
4. Robot przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Robot podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Robot nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub nie może być sterowany pilotem.
7. Robota ani przewodu nie wolno w żadnym wypadku zanurzać w wodzie ani w innych cieczach.
8. Bloku silnika ani przewodu nie wolno czyścić w zmywarce.
9. Blok silnika nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpi, przed ponownym użyciem należy wszystkie części wysuszyć.
10. Robot przeznaczony jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym lub do podobnego celu, np.
    - aneksy kuchenne w sklepach, biurach lub podobne,
    - do użytku przez gości w hotelu, motelu lub w innych obiektach,
    - w pensjonatach lub domkach letniskowych.
11. Regularnie sprawdzać robot, wtyczkę lub przewód, czy nie są zużyte lub uszkodzone. W razie uszkodzenia przewodu lub innej części, prosimy odesłać robot lub przewód zasilający do sprawdzenia i naprawy w naszym serwisie (adres - patrz gwarancja). Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne zagrożenie dla użytkownika i powodują unieważnienie gwarancji.
12. Gdy przewód zasilający robota jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis lub wykwalifikowaną osobę,aby uniknąć zagrożeń.
13. Robota nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
14. Po użyciu oraz przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Robota nigdy nie

zostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka jest podłączona.

Wskazówki dla ustawienia i obsługi robota kuchennego

15. Robota lub przewodu nie wolno używać w pobliżu płomieni.
16. Robota ani przewodu nigdy nie dotykać mokrą ręką.
17. Ze względów bezpieczeństwa nie stawiać nigdy robota na gorących powierzchniach, tacy metalowej lub na wilgotnym podłożu.
18. Robota kuchennego używać zawsze na powierzchni wolnej, równej i odpornej na temperaturę.
19. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to powodować wypadki, gdy np. małe dzieci pociągną za przewód.
20. Nigdy nie owijać przewodu wokół robota.
21. Przewód ułożyć tak, aby zapobiec pociąganiu lub potknięciu się.
22. Robota kuchennego używać wyłącznie w pomieszczeniach wewnętrznych.
23. Przed włożeniem lub zdjęciem części lub końcówek mieszadła wyłączyć robot i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
24. Wtyczkę włożyć do gniazdka dopiero po założeniu odpowiedniej końcówki. Robot nie może pracować bez akcesoriów.
25. Zwrócić uwagę na to, aby misa do mieszania nie stykała się z gorącymi przedmiotami.
26. Po użyciu i przed czyszczeniem wyłączyć robot i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
27. Przed ponownym włączeniem zwrócić uwagę na to, aby wyłącznik prędkości znajdował się w położeniu „AUS“ zanim włoży się wtyczkę do gniazdka.
28. Nie chwytać za robota podczas pracy - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!
29. Przestroga: Unikać kontaktu z ruchomymi częściami robota podczas pracy. Rąk, włosów i innych przedmiotów, jak łopatka do ciasta nie zbliżać do części ruchomych robota, istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!
30. Robot przeznaczony jest wyłącznie do obróbki środków spożywczych.
31. Krótki czas pracy wynosi 5 minutę. Po 20 Min. ochłodzić krótko urządzenie i dopiero wtedy pracować dalej, aby uniknąć przegrzania silnika.
32. Do misy nie dodawać żadnych gorących składników, gdyż można ją uszkodzić.
33. Przed rozłożeniem robota należy zatrzymać silnik!



Przestroga: Unikać kontaktu z ruchomymi częściami robota podczas pracy. Rąk, włosów i innych przedmiotów, jak łopatka do ciasta nie zbliżać do części ruchomych robota, istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania i ewentualnie zabezpieczenia transportowe.
2. Sprawdzić, czy wszystkie podane części są na wyposażeniu.
3. Upewnić się, czy przełącznik prędkości znajduje się w położeniu „AUS“.
4. Oczyścić blok silnika wilgotną szmatą, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“ na stronie 55.
5. Wszystkie zdejmowane części, jak misa, końcówki itd. można wymyć w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń, następnie spłukać czystą wodą i dobrze wysuszyć.

ZŁOŻENIE

1. Upewnić się, czy wtyczka nie jest włożona do gniazdka. Przełącznik prędkości musi znajdować się w położeniu „AUS“.
2. Upewnić się, czy blok silnika stoi stabilnie na blacie kuchennym.
3. Nacisnąć przycisk odblokowania.
4. Ramię obrotowe odchylić do góry.
5. Wybrać odpowiednią końcówkę do mieszania.


Końcówka do mieszania w kształcie litery T: rzadkie ciasto, puree ziemniaczane, ciasto na kluski


Końcówka do zagniatania: ciasto drożdżowe, ciasto chlebowe, ciasto na makaron


Trzepaczka do piany: ubijanie jaj, śmietany, ciasta na gofry, biszkopty i wszystkie różne potrawy piankowe. Prosimy nie używać do ciężkiego ciasta, gdyż trzepaczka może wygiąć się lub złamać.

6. Włożyć odpowiednią końcówkę do mieszania. Końcówkę włożyć na oś ramienia tak, aby wycięcie na końcówce do mieszania pasowało do kołka zabieraka. Końcówkę do mieszania obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do mocnego osadzenia.
7. Zwrócić uwagę na to, aby końcówka do mieszania właściwie zaskoczyła, gdyż w przeciwnym wypadku ciasto nie będzie właściwie wymieszane.
8. Podstawić teraz misę pod ramię. Włożyć misę w uchwyt i obrócić nią w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.
9. Na życzenie na misę można założyć pokrywę chroniącą przed rozpryskiwaniem. Docisnąć pokrywę do misy, aby nie mogła ślizgać się. Pokrywa chroni przed rozpryskiwaniem ciasta, ale dzięki otworowi można łatwo dodać składniki do ciasta. Gdy w międzyczasie chce się wymienić końcówkę do mieszania, pokrywę można pozostawić założoną.
10. Nacisnąć przycisk odblokowania i nacisnąć ramię w dół aż do zatrzaśnięcia. Kliknięcie świadczy o tym, że ramię właściwie zatrzasnęło się.


Uwaga: Nie trzymać palców pomiędzy blokiem silnika i ramieniem, istnieje niebezpieczeństwo obrażeń przez zaciśnięcie.

11. Aby rozłożyć robot postąpić w odwrotnej kolejności.

OBSŁUGA

1. Upewnić się, czy wtyczka nie jest włożona do gniazdka. Przełącznik prędkości musi znajdować się w położeniu „AUS“.
2. Sprawdzić, czy robot jest właściwie złożony.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
4. Włączyć robot przełącznikiem prędkości w położenie „EIN“. Na początek wybrać niską prędkość. Następnie prędkość można stopniowo zwiększać aż do położenia „Max“.
5. Poszczególne stopnie 1-6 przeznaczone są dla następujących kroków roboczych. Zacząć zawsze od niskiej prędkości i powoli przełączać na większą prędkość. Uniknie się w ten sposób rozpryskiwania i pylenia składników.

   Stopień 1:
   Wymieszać składniki bez rozdrabniania grubszych składników (np. kawałki owoców w kremie) lub marmurkować (zmieszanie puree owocowego w serze twarogowym).

   Stopień 2
   wyrobić ciasto z mąki, mielonych orzechów itd. tak, aby nie pyliły suche składniki. Wymieszanie składników bez rozpryskania.

   Stopień 3
   Ubić śmietanę - śmietana ma większą objętość, gdy ubija się ją wolno.

   Stopień 4
   Ubić pianę z białek, wymieszać ciasto, ugnieść ciasto.

   Stopień 5/6
6. Ubić ciężkie ciasto. Uwaga, takie ciasto wymieszać najpierw na niskim stopniu.
7. Jeśli na brzegu misy pozostaje za dużo ciasta, wyłączyć robot i wyjąć wtyczkę. Odchylić ramię do góry i zdjąć ciasto z obrzeża misy łopatką.
8. Gdy ciasto jest gotowe, wyłączyć robot przełącznikiem prędkości w położenie

„AUS“ i wyjąć wtyczkę. Odchylić ramię do góry i wyjąć misę.
9. Przerabiać ciasto według potrzeb.
10. Wyjąć końcówkę do mieszania i oczyścić robot zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

1. **Wyłączyć zawsze robot i wyjąć wtyczkę z gniazdka.**
2. Blok silnika można przetrzeć wilgotną ściereczką i następnie dobrze wysuszyć.
3. Wszystkie zdejmowane części, jak misa, końcówki itd. można wymyć w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń, następnie spłukać czystą wodą i dobrze wysuszyć.
4. Uwaga, końcówki do mieszania nie nadają się do zmywarki.
5. Misa nadaje się do zmywarki i można ją wymyć w górnym koszu zmywarki.
6. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia.
7. Bloku silnika robota nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych cieczach.
8. Robot musi być całkowicie suchy zanim będzie go można ponownie użyć.
9. Całkowicie wysuszony robot przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, chroniąc go przed zapyleniem, uderzeniami, ciepłem i wilgocią.

PORADY

Przed dodaniem składników, jak masło czy jajka powinny one mieć temperaturę otoczenia.
Gdy chce się ubić pianę z białek, żółtka nie mogą być w białku, gdyż w przeciwnym wypadku białko nie będzie sztywne.
Gdy przepis przewiduje jajka, ubić je w oddzielnym naczyniu i dopiero wtedy dodać do misy. Można wtedy usunąć skorupki z jajek, które ewentualnie przedostały się.
Mieszanie/ugniatanie zaczynać zawsze na wolnej prędkości i w razie potrzeby zwiększać prędkość.
Jeśli robot ciężko chodzi, wyjąć połowę ciasta i przerabiać połówkami.

MAKSYMALNE ILOŚCI

Trzepaczka do piany: 7 białek, składniki na spód biszkoptowy o średnicy maksymalnie 30 cm.

Końcówka do mieszania w kształcie litery T: Ciasto rzadkie maks. 500 g mąki, ciężar ciasta 1,2 kg

Końcówka do zagniatania: ciasto drożdżowe, np. ciasto chlebowe: maks. 700 g mąki, maks. całkowity ciężar ciasta 1,2 kg. Lżejsze ciasto drożdżowe, np. ciasto z rodzynkami: maks. 500 g mąki, maks. ilość całkowita ciasta 1,0 kg, ciasto na makaron maks. 500 g mąki i około pięć jajek.

Nie przekraczać podanych ilości maksymalnych, gdyż można przeciążyć maszynę.
Przy ciężkim cieście drożdżowym (np. cieście chlebowym) wymieszać suche składniki, włączyć robot i powoli dodawać płyn do składników.
Jeśli omyłkowo dodano za dużo ciasta, podzielić ciasto, wyjąć połowę i oddzielnie ugnieść 2 ciasta.

PRZEPISY

Dla końcówki mieszającej w kształcie litery T

Babka marmurkowa
250 g margaryny, 250 g cukru, 2 cukry waniliowe, 4 jaja, 250 ml mleka, 400 g mąki, 1 proszek do pieczenia, 50 g mąki ziemniaczanej, 40 g kakao, 40 g cukru, 2-3 łyżki mleka, cukier puder lub polewa.

Utrzeć margarynę z cukrem i cukrem waniliowym. Stopniowo dodawać jaja. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną, po czym dodawać do ciasta na zmianę mieszankę mąki i mleko. Uwaga: zacząć od stopnia 1 przez około jedną minutę, następnie na stopniu 3

przez około dwie do trzech minut, następnie na stopniu 4 aż ciasto będzie całkowicie wyrobione. 2/3 ciasta przełożyć do natłuszczonej formy na babkę lub do blachy prostokątnej.
Wymieszać kakao z cukrem i małą ilością mleka w oddzielnym naczyniu i dodać do reszty ciasta w misie. Wymieszać ciasto i wyłożyć ciemne ciasto na wierzch jasnego w formie.
Obydwa rodzaje ciasta przemieszać spiralnie widelcem i piec w temperaturze 175 °C w piekarniku przez około 45 minut. Wyjąć formę z piekarnika i wyjąć ciasto na deskę kuchenną. Po ostygnięciu posypać ciasto cukrem pudrem lub polać polewą.

Dla końcówki do ugniatania

Ciasto na pizzę
200 g mąki, 10 g świeżych drożdży, 1/2 łyżeczki cukru, 1/2 filiżanki ciepłego mleka, 3 łyżki oleju, 1/2 łyżeczki soli
Drożdże zmieszać z cukrem, mlekiem i 1-2 łyżkami mąki w naczyniu i odstawić je w ciepłe miejsce na około 15 minut.
Pozostałą mąkę wsypać do misy, dodając wyrośnięte drożdże, olej i sól. Wszystko dobrze ugnieść. Uwaga: Na stopniu 1 przez około 1 minutę, następnie powoli przejść na stopień 4, aż ciasto nie będzie się przyklejać do misy i będzie błyszczeć się.
Pozostawić ciasto na 30 minut.
Następnie rozwałkować na 2 okrągłe placki, położyć na blachę do pieczenia i według życzenia obłożyć.

Dla trzepaczki do piany

Beza
4 białka, 200 g cukru pudru
Białka ubić na sztywno na stopniu 4 do 5, dosypywać powoli cukier.
Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia ułożyć porcję łyżką lub wycisnąć woreczkiem.
Piec w temperaturze 100 °C, aż masa bezowa będzie twarda i sucha. Jeśli bezy brązowieją, otworzyć trochę drzwiczki piekarnika.
Przed upieczeniem do masy bezowej można dodać dodatki, tak drobno utarte orzechy lub proszek kakaowy.

Szwabskie gofry
125 g masła lub margaryny, 30 g cukru, 100 g mąki, 4 jaja, 1 cukier waniliowy, 5 łyżek śmietany.
Białka ubić na sztywno trzepaczką (1 łyżkę cukru dodać przed końcem ubijania). Utrzeć masło na puszystą masę, domieszać żółtka, cukier i cukier waniliowy. Dodawać na zmianę przesianą mąkę i śmietanę. Na końcu dodać ubitą pianę.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

NOTIZEN

NOTIZEN

Aus dem Hause

UNOLD®